மங்கையர் மலர்

ஆகஸ்ட் '88 விலை ரூ. 4.



சமைக்க... ருசிக்க... சாப்பிட..!

—இலவச இணைப்பு

Gulistan ஊதுவத்தி. ஆயிரம் ரோஜாக்களின் மயக்கும் நறுமணம்.





A *Padmini*® product

323, காமராஜ் சாலை, பெங்களூர்-560 042.

MUDRA BLR PP 114 88



திரைக்குப் பின்னால் — 3

நமக்கெல்லாம் 'அலேக் நிர்மலா' என்றால் தான் தெரியும். 'எலந்தப் பழம்' பாட்டை முணு முணுக்காதவர்கள் யார்? அந்தப் பாட்டைப் பாடிக் கொண்டே இளமை நிரம்பிய விஜய நிர்மலா 'பணமா பாசமா' படத்தில் எவ்வளவு மிடுக்காக நடித்தார்?

அவரை இன்றைக்கு அமைதியான, திரையுலகின் நெளிவு சுளிவுகள் தெரிந்து பண்பட்ட ஒரு தயாரிப்பாளர் மற்றும் டைரக்டராகச் சந்தித்த போது வியப்புதான் எழுந்தது.



திட்டமிடுதல் ரொம்ப முக்கியம்!







ஒரு திரைப்படத்திற்கு அச்சாணியே தயாரிப்பாளர்தான். அவர் இல்லாவிட்டால் மற்றதெல்லாம் ஏது? திரையுலகிலே லட்ச லட்சமாகக் கொட்டி செலவு செய்ய வேண்டும். திரும்ப வந்தால் போச்சு. இல்லையென்றால் வறுமையின் எல்லைக்கே போக வேண்டிய நிலையில் இருப்பவர்கள்தான் தயாரிப்பாளர்கள். அப்படிப் போனவர்களும் உண்டு. அவர்களுடைய வாழ்க்கை கம்பி மேல் நடப்பது போலத்தான்.

ஒரு படம் தயாரிக்கக் குறைந்தபட்சம் இருபது லட்சம் ரூபாயாவது வேண்டும். அதை விநியோகஸ்தர்களிடமோ, வட்டிக்கோதான் வாங்க வேண்டும். சேட்மாக்காரருக்கு என்றால் வட்டி பயங்கரமாகக் குட்டி போடும். ஒரு பக்கம் பணக் கஷ்டம். மற்றொரு பக்கம் டைரக்டர், நடிகர், நடிகைகள், தொழிலாளர்கள் ஆளுக்கு ஒரு பக்கம் இழுப்பார்கள். இவர்களுக்கு 'மூடு' கெட்டால் போச்சு. இது தவிர பணத்தைக் கண்டவுடன் எத்தனை பேர் நண்பர்கள் போல சுற்றிக் கொள்வார்கள்? இந்தக் காக்காய்க் கூட்டங்களின் தொல்லை வேறு.

இத்தனை பேரையும் தெரிந்து, உணர்ந்து கொண்டு இவர்களை ஆட்டிப் படைத்து, ஒரு திரைப்படமாகக் கொண்டு வந்து திரையிடும் போது... மூச்சு முட்டும். அது வெற்றி பெற்றால் தயாரிப்பாளர் பிழைத்தார். கனவுத் தொழிற்சாலையான இந்தத் திரையுலகிலே தயாரிப்பாளர்களாகக் கொடி கட்டிப் பறப்பவர்கள் சிலர்தான். சாதாரணமாக வந்தது வரை லாபம் என சம்பாதிப்பவர்கள் பலர். ஏதோ ஒரு ஆசையோடு வந்து கைப் பணத்தையும், கடன் பணத்தையும் இந்தக் கனவுலகிலே தொலைத்து விட்டு தேடிக் கொண்டு நிற்பவர்கள் ஏராளமானவர்.

இந்தத் தொழில் போராட்டத்திலே வெற்றிகரமாக வலம் வந்து கொண்டிருப்பவர் திருமதி விஜய நிர்மலா கிருஷ்ணா. 'விஜய கிருஷ்ணா பிலிம்ஸ்' என்ற பெயரில் மலையாள, தெலுங்குப் படங்களின் தயாரிப்பாளராகவும்; டைரக்டராகவும் வெற்றிநடை போட்டுக் கொண்டிருக்கிறார். தமிழில் பிரபலமான நடிகையாக இருந்தவர் ஒரு படத்தை டைரக்ட் செய்தும் இருக்கிறார். இது எப்படி சாத்தியம்?

''எங்கப்பா ஸ்டுடியோவில வேலை செய்தவர்ங்கறதால நானும் ஏழு வயசிலேயே நடிக்க வந்துட்டேன். 'மச்சரேகை' போன்ற நிறைய படங்கள் செய்திருக்கேன். நான் ஹீரோயினா ஆக்ட் பண்ணது ஒரு



மலையாளப் படத்துலதான். அப்புறம் நிறைய தமிழ், மலையாளம், தெலுங்குப் படங்கள்ள நடிச்சேன். பிரபலமான நடிகையா ஆனேன்...."

"...திடீர்னு தயாரிப்பாளரா ஆகணும்னு ஏன் தோணிச்சு....?"

".... நான் நடிகையா இருந்தப்போ ஒரு ஷாட்டுக்கும், அடுத்த ஷாட்டுக்கும் நடுவுலே செட்டை விட்டு வெளியே போகமாட்டேன். டைரக்டர் என்ன பண்றார், லைட்டிங்க்ஸ் எப்படி பண்றாங்கன்னு இதெல்லாம் 'வாட்ச்' பண்ணிகிட்டு இருப்பேன்.

தெலுங்கின் பிரபல நடிகர் கிருஷ்ணாவை விரும்பி கல்யாணம் பண்ணிகிட்டேன். நரேஷும் பிறந்தான். அப்புறம்தான் எனக்கு இந்த எண்ணம் வந்துச்சு. நான் நல்ல குடும்பத் தலைவியாகவும் இருக்கணும், அதே சமயம் ஃபீல்டுலயும் இருக்கணும்னு நினைச்சேன. நடிகையா இருந்தா மற்றவங்களுக்குக் கட்டுப்பட்டு இருக்கணும். நானே தயாரிப்பாளரா, டைரக்டரா இருந்தா நானே என்னுடைய இரண்டு வாழ்க்கையையும் திட்டமிட்டு நடத்த முடியும். அதனாலதான் 'விஜய கிருஷ்ணா ஃபிலிம்ஸ்' ஆரம்பிச்சேன்...."

"... ஒரு படக் கம்பெனியில சாதாரண ஆளா இருந்து, அஸிஸ்டெண்ட் டைரக்டரா ஆகி, அப்புறமா டைரக்டர் ஆகறதுக்கும், ஒரு நடிகை டைரக்டர் ஆகிறதுக்கும் வித்தியாசம் இருக்கு இல்லையா....?"

"..... என்னைப் பொறுத்தவரைக்கும் நான் முன்னாடியே சொன்ன மாதிரி நடிகையா இருந்தப்ப செட்டுல உட்கார்ந்துகிட்டு கவனிச்சுகிட்டு இருப்பேன். எந்தெந்த டைரக்டர் எப்படி பண்றார்னு. நான் நடிச்ச இருநூறுக்கும் மேற்பட்ட படங்கள்ள கவனித்த அனுபவம் இருந்தது. அஸிஸ்டெண்ட் டைரக்டரா பத்து பதினைஞ்சு படங்கள்ள செய்யலாம். ஆனா அதை விடவும் நான் திரைப்படத் துறையில ஒவ்வொருத்தரையும், அவங்க கஷ்ட நஷ்டங்களையும், திறமைகளையும் கவனிச்சதால படங்களைத் தயாரிக்க முடிஞ்சது...."

"டைரக்ஷன் துறையில உங்க முன்னோடின்னு யாரையாவது சொல்வீர்களா...."

"டைரக்டர் பாபுவைத்தான் சொல்லணும். அவர் ஒரு ஆர்ட்டிஸ்டும் கூட. ஷூட்டிங்குக்கு முதல் நாள் அவர் நடிகர், நடிகை, செட் எல்லாத்தையும் வரைஞ்சு இவங்க இவங்க இங்க நிக்கணும், இப்படி லைட்ஸ் இருக்கணும்னு முழுமையா திட்டம் போட்டுப் பாரு. அப்புறம்தான் செட்டுக்கு வருவாரு. அந்த முறை என்னை ரொம்ப கவர்ந்தது.

நானும் அதே மாதிரிதான் திட்டமிட ஆரம்பிச்சேன். மொதல்ல கதையைத் தேர்ந்தெடுத்து விவாதிப்பேன். முழுமையான ஸ்கிரிப்ட் என் கைக்கு வந்துடணும். நடிகர், நடிகைகளின் முழு கால்ஷீட்டும் வாங்கிப்பேன். 'செட்'டுக்குப் போவதற்கு முன்னால முழுமையான ஒரு திட்டத்தோடு நுழைவேன். அதனால நான் நிறைய செலவை மிச்சம் செய்திருக்கேன்...."

"ஓ.... நீங்க தயாரிப்பாளருமா கூட இருந்ததாலயா.....?"

"நிச்சயமா. தயாரிப்பாளர் இல்லாம சினிமா உலகமே ஏது? ஒரு கால்ஷீட் வேஸ்ட்டாச்சுன்னா, அவங்களுக்குத்தானே நஷ்டம். அதை ஃபீல்டுல இருக்கற ஒவ்வொரு டைரக்டரும் உணரணும். தயாரிப்பாளருடைய கஷ்டநஷ்டங்களை நினைவுல வெச்சுகிட்டு ஒவ்வொருத்தரும் செயல்பட்டாங்கன்னா, இந்தத் தொழில்ல எத்தனையோ லட்சங்களை மிச்சப்படுத்தலாம்... நான் எல்லாத்தையும் முழுமையா




காம்ப்ளான் சாம்பியன்கள்!
Complan
"ஆரோக்கியமான முழுமையான உடல் வளர்ச்சிக்கு உன்னதமானது காம்ப்ளான்."
–அனிதா
இந்திய நீச்சல் சாம்பியன்.
அனிதா – இன்றைய இளைஞர்களின் நீச்சல் திறமையை வளர்க்க உதவுகிறார். அவர் காம்ப்ளானை சிபாரிசு செய்கிறார். காம்ப்ளான், ஆரோக்கியமான முழுமையான உடல் வளர்ச்சிக்குப் பரிபூரண திட்டமிட்ட உணவாகும்.
நினைவிருக்கட்டும், உங்கள் வளரும் குழந்தைகளுக்கு உன்னதமானது காம்ப்ளான்.
Complan
23
மூலாதார
சத்துணவுகள்
திட்டமிட்ட விகிதங்களில்
காம்ப்ளான்®
திட்டமிட்ட பரிபூரண உணவு

GX/45/213 TML

திட்டமிட்டு செயல்படறதால முப்பது நாள்ள என்னுடைய படத்தை முடிச்சுடு வேன்.....''

''... உங்களைத் தவிர பெண் டைரக்டர்கள் நம்முடைய தென்னகத்துல வெற்றி பெறலே. நீங்க பெரிய நடிக, நடிகைகளைக் கூட இயக்கி இருக்கீங்க. உங்க அனுபவம் எப்படி?''

''.... மொதல்ல டைரக்டர்களுக்கு ரொம்பப் பொறுமை வேணும். அட்ஜஸ்ட் பண்ணிகிட்டு போகிற மனப்பக்குவம் இருக்கணும். கலைஞர்கள் சீக்கிரம் உணர்ச்சி வசப்படறவங்க. அவங்களை ரொம்ப சாமார்த்தியமா வேலை வாங்கணும். இதெல்லாம் ஒரு குடும்பத்தைக் கட்டிக் காக்கற பெண்ணுக்கு இயற்கையாகவே இருக்கும். குடும்பத்துல ஒவ்வொருத்தர் ஒவ்வொரு மாதிரி இருப்பாங்க. அவங்களையெல்லாம் அவ ஒட்டு மொத்தமா இணைக்கலியா?

இதைத்தான் நானும் திரைப்படத் தொழில்ல செய்யறேன். ஆனா பெண், டைரக்டரா மாறினப்போ மொதல்ல என்னை புரிஞ்சுக்கலை. மலையாளத்துல கவிதான்னு முதல் படம் எடுத்தேன். நூறு நாள் ஓடிச்சு. தெலுங்குல அதையே செய்தேன். மொதல் நாள் ஷூட்டிங்

எஸ். வி. ரங்காராவ், எஸ். வரலட்சுமி போன்ற சீனியர் ஆர்டிஸ்ட் எல்லாம் இருந்தாங்க. அன்றைக்கு நான் என்னுடைய திறமையை நிரூபிச்சாதான் நான் சீரீல்நுல நிக்க முடியும்.

நடிகையா இருந்தப்போ நான், ஷூட்டிங்கை வாட்ச் பண்ணியிருக்கேன்னு சொன்னேன் இல்லையா? அப்போ பார்த்ததுல டைமும், பணமும் எதனால 'வேஸ்ட்' ஆகறதுன்னு தெரிஞ்சு வச்சிருந்தேன். ஷூட்டிங்ல 'லைட்டிங்க்ஸ்'க்குத்தான் ரொம்ப நேரமாகும். ஒரு 'ஷாட்'டுக்கு விளக்குகளை ஒரு கோணத்தில் வச்சு ஷூட் பண்ணுவாங்க. அடுத்த ஷாட் இன்னொரு இடத்துலன்னா, அதுக்குத் திரும்பியும் 'அரேஞ்ச்' பண்ண திருப்பியும் ஒரு மணி நேரம். அடுத்த 'ஷாட்'டுக்கு இன்னொரு கோணம். இப்படி விளக்குகளின் கோணங்கள மாத்தற நேரத்துலயெல்லாம் ஆர்டிஸ்டுங்க, மற்றவங்கல்லாம் வேஸ்ட்டா காத்து இருப்பாங்க. முப்பது நாள் கால்ஷீட் பத்தாம திரும்ப பத்து நாள் வாங்குவாங்க. பெரிய ஆர்டிஸ்ட்டுக்குக் 'கால்ஷீட்' தொல்லை. தயாரிப்பாளருக்கு வட்டி ஏறும். சீக்கிரம் படம் முடியாது.

நான் என்ன பண்ணேன், குறிப்பிட்ட கோணத்துல லைட்டிங்க்ஸ் வச்சு, அதுல எத்தனை 'ஷாட்' எடுக்கணுமோ அத்தனையையும் முடித்தேன். அடுத்த கோணத்துல லைட்டிங்க்ஸ் வச்சு எடுக்கறதை ஒண்ணா முடித்தேன்.

இதப் பாத்துட்டு அன்னிக்கு நடிகர் நடிகைகள்ளாம் முணுமுணுக்க ஆரம்பிச்சாங்க. நீங்க எடுக்கறது காட்சிக்குத் தொடர்ச்சியா இல்லே. எங்களுக்கும் மூடு வரமாட்டேங்குதுன்னாங்க. நான் ஸ்ட்ரிக்டா சொல்லிட்டேன். நாம்ப நாடக நடிகர்கள் இல்லை, தொடர்ச்சியா கதை வந்தாதான் மூடு வந்து நடிக்க முடியுங்கறதுக்கு. சினிமா ஆர்டிஸ்ட் எப்பவும் நடிக்க தயாரா இருக்கணும்னேன்.

எவ்வளவோ நேரம் இதனால மிச்சமாச்சு. நடிகர்களும் அவுங்க கால்ஷீட்டை முழுமையா பயன்படுத்திக்கிட்டதாலே, அவங்க நேரம் வேஸ்டாகலைன்னு சந்தோஷப்பட்டாங்க. சினிமாத் தொழில்ல 'காலம்'ங்கறது ரொம்ப முக்கியம். நான் முதலிலேயே முழுமையா பிளான் பண்ணிட்டு, 'விறுவிறு'ன்னு வேலை செய்யறதால எங்கேயும் தடங்கல் ஏற்படறதில்லை.

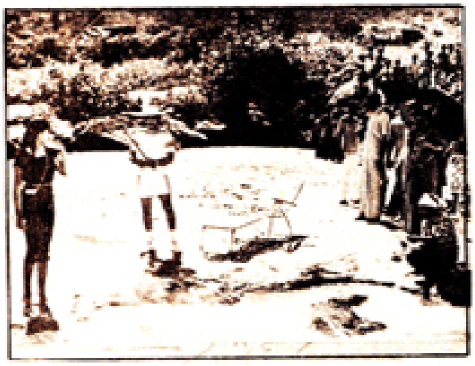
மொதல் நாள் இவ என்ன டைரக்டரா, எப்படி 'ஷாட்ஸ்' எடுக்கறதுன்னு கூட தெரியலியே'ன்னு பேசினவங்க, 'ரஷ்' போட்டுப் பாத்தப்ப வாய முடிக்கிட்டாங்க. ஆச்சு, நானும் முப்பது படங்களை வெற்றிப் படங்களா கொடுத்திருக்கேன். நான் அப்படி வேகமா வேலை செஞ்சு, மற்றவங்களையும் செய்ய வைக்கறதாலே என்னை தெலுங்குல 'பனி ராட்சஸி' (வேலைப் பிசாசு)ன்னு சொல்வாங்க...''

என்று சிரிக்கிறார் விஜய நிர்மலா.

''நீங்க காசு போட்டு படம் தயாரிக்கிறதால இவ்வளவு திட்டம் போடறீங்க, இல்லையா....?''

''ஏன், அதுல என்ன தப்பு? இன்னும் கேட்டா பெண்கள் மட்டுமே தயாரிப்பாளரா வந்தா நல்லதுன்னு சொல்லுவேன். ஏன்னா அவங்கதான் எப்பவுமே சிக்கனமா இருக்கணும், செலவை இழுத்துப் பிடிக்கணும்னு நினைக்கறவங்க இல்லையா...?''





''சினிமாத் தொழில்ல நேரம், காலமே பார்க்க முடியாதே! நீங்க ஒரு இல்லத்தரசியாகவும் இருக்கிறீங்க. ரெண்டையும் அப்படி சமாளிக்கிறீங்க...?''

''நான்தான் 'பனிராட்சஸி'யாச்சே...'' என்று சிரிக்கும் இவர், ''மனசுதான் இருக்கணும். நீங்க கேட்டா ஆச்சரியப்படுவீங்க. இப்பவும் சாயங்கால சமையல், நான்தான் செய்வேன். கிருஷ்ணாவும், நானும் வெளியில சாப்பிடற பழக்கமே இல்லை. என்னுடைய பிள்ளை நரேஷையும் அப்படித்தான் வளர்த்திருக்கேன். வெளியூர் ஷூட்டிங்கலயும் தனியா எங்களுக்குன்னு நான் சமைச்சுடுவேன். நம்முடைய நேரத்தை, நாம் சரியா வரையறுத்துக்கிட்டு, பொறுமை, விட்டுக் கொடுக்கும் சுபாவம் இதையெல்லாம் கொஞ்சம் கலந்துக்கிட்டோம்னா வெற்றிகரமா வாழ்க்கைய நடத்திடலாம்....''

பெண்களின், வெற்றி வாழ்க்கைக்கான அடிப்படை தத்துவத்தையே அழகாக பிட்டுப்பிட்டு வைக்கிறார் திருமதி விஜய நிர்மலா கிருஷ்ணா.

''நீங்க ஒரு பெண் டைரக்டர், ஆனா நிறைய மசாலா படங்களாத்தான் செய்யறீங்க போலிருக்கு...?''

''என்னங்க செய்யறது. நானும் நல்ல கதையம்சமுள்ள படங்களைத்தான் எடுக்கணும்னு பிரியப்பட்டேன். 'குங்குமக் கோலங்கள்'ன்னு தமிழ்லகூட எடுத்தேன். விநியோகஸ்தர்களெல்லாம் பாத்துட்டு நல்லா ஓடும்னு சொன்னாங்க.

பெண் பிறந்து வளர்றப்போ அவளோட பொட்டும், பூவும் மலருது. இடையில் வர்றதுதான் திருமணம். ஆனா அவ விதவையானா கொடூரமா அவளுடைய அழகையே சிதைக்கிறாங்க. கல்யாணத்தோட வந்த மாங்கல்யத்தை வேணா எடுக்கட்டும். பூவும், பொட்டையும் ஏன் சிதைக்கணும்னு அதில கேட்டிருந்தேன். அது தமிழ்லயும் ஃப்ளாப் தெலுங்கிலேயும் போச்சு. அதுவே நிறைய சண்டை, கொஞ்சம் அழுகை, கொஞ்சம் கதைன்னு மசாலாவா கொடுக்கற படங்கள் நல்லா ஓடுது. 'ஹேமா, ஹேமிலு'ங்கற தெலுங்குப் படம் பிரமாதமா போச்சு. 'எம்மா, நீங்க லேடியா இருந்துக்கிட்டு இப்படி சண்டைப் படங்களை எடுக்கறீங்களேன்னு' கேக்கறாங்க. ஆனா ஜனங்க அதைத்தானே பாக்கறாங்க. 'குங்குமக் கோலங்கள்' எனக்கு லட்சக்





கணக்குல நஷ்டத்தைத்தான் கொடுத்துச்சு...''

''உங்க கணவர் உங்களுக்கு எப்படி ஒத்துழைக்கிறார்? ஏதாவது யோசனைகள் சொல்லுவாரா...''

''என்னை நிறைய உற்சாகப்படுத்துவார். கதை டிஸ்கஷன் அப்போ நேரமிருந்தா வந்து உக்காந்துகிட்டு யோசனைகள் சொல்வார். நான் டிஸ்கஷன் அப்போதான் எல்லோருடைய யோசனையையும் கேட்டுப்பேன். டிஸ்கஷன் முடிஞ்சு, ஒரு தீர்மானத்துக்கு வந்து, 'ஷூட்டிங்' ஆரம்பிச்சிட்டேன்னா, நான் திட்டம் போட்டபடிதான் செய்வேன். அப்போ வந்து எவ்வளவு பெரிய நடிகரா இருந்தாலும், 'இப்படி வசனத்தை மாத்தலாமே'ன்னு சொன்னாங்கன்னா நான் கேக்க மாட்டேன். டிஸ்கஷன் அப்போ வந்து சொல்லலாமே! இப்படியே ஒவ்வொருத்தருக்காகவும் 'காம்ப்ரமைஸ்' பண்ணிக்கிட்டே போனா அப்புறம் டைரக்டர் எங்கேயோ போயிட வேண்டியதுதான்...''

சரியான 'பலிராட்சஸி'தான் என்று நினைத்துக் கொண்டேன். ''டைரக்டரா இருக்கறப்போ கலைஞர்களோட பிரச்னையா இருந்திருக்குமே....''

''முக்கியமான பிரச்னை ஆர்டிஸ்டுங்க நேரத்துக்கு வராததுதான். இன்னொண்ணு அவங்கவங்க ஒவ்வொண்ணு நினைச்சுகிட்டு வருவாங்க.

ஒரு பிரபல நடிகை அம்மா கேரக்டர் பண்ணாங்க. 'செட்'டுக்கு வர்றப்ப பெரிய பெரிய 'ஐ லேஷஸ்' வச்சுகிட்டு ஓவர் மேக்–அப்ல வந்தாங்க. நான் உடனே கண்டிப்பா, ''என்னம்மா இது?''–ன்னு பேசினா 'மூட்' அவுட்டாகி இருக்கும். அப்புறம் தகராறு, ஷூட்டிங் கேன்சல், நஷ்டம்னு போகும். அவங்ககிட்டே பொறுமையா சொன்னேன். அவங்க ஒத்துக்கலை. ''இந்த 'ஷாட்'டை எடுத்து 'ரஷ்' போட்டு காண்பிக்கிறேன். நீங்களே பாருங்க'ன்னு போட்டு காண்பிச்சேன். அப்புறமா அவங்களே இறங்கி வந்துட்டாங்க.

இது பொறுமையைக் கடைபிடிக்கறதால வர்றது. இன்னொண்ணு பெண்களுக்கே உரிய குணம், நேரடியா சொல்ல மாட்டாங்க. இவங்க கோபம் அடிப்பாங்களைப் பாத்திரத்துல எதிரொலிக்கும். அது மாதிரி கூட சில சமயம் செய்வேன்.

ஒரு முன்னணி நடிகர் பன்னண்டு மணிக்கு வந்துட்டு 'லன்ச் ப்ரேக்' வேணாம். நேரா ஷூட் பண்ணுங்கம்பாரு. லைட் பாய்ஸ்லேர்ந்து எல்லாரும் காலையிலேருந்து வேல பாத்திருப்பாங்க. அவங்க மதிய சாப்பாடு சாப்பிட வேணாமா? நான் லஞ்ச் ப்ரேக் வுட்டுட்டு, தொடர்ந்து ராத்திரி பத்து மணி வரைக்கும் 'ஷூட்' பண்ணுவேன். பத்து மணிக்குச் சாப்பிட்ட இவரு தவிப்பாரு. இப்படி மறைமுகமாக என்னோட கோபத்தைக் காண்பிப்பேன். அப்புறம் அவர் புரிஞ்சுகிட்டு சரியாயிட்டாரு...

ஒரு பெண்ணுக்கு, நெளிவு சுளிவுகள் நிறைந்த சிக்கல் வாய்ந்த மிகப் பெரிய நிறுவனங்களைக் கூட கட்டியாள முடியும்: இயற்கையே அவளுக்கு அதற்குத் தேவையான குணங்களைக் கொடுத்திருக்கிறது என்பது விஜய நிர்மலாவோடு பேசப் பேச புரிந்து கொள்ள முடிந்தது. ஆனால் நாம்தான் நம்முடைய சக்தியைச் சரியாகப் புரிந்து கொள்ளாமல் இருக்கிறோம்.

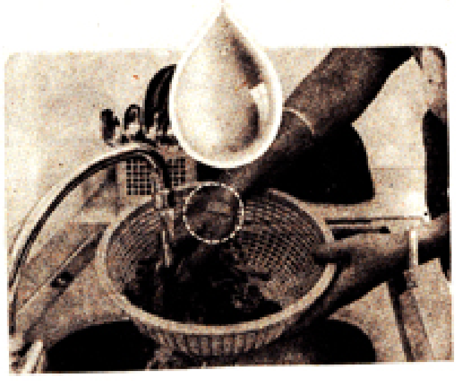
திரைப்படத் துறைக்கு அவர் சொன்ன அத்தனை கோட்பாடுகளும் வாழ்க்கைக்கும் பொருந்துமே! பொருந்தலாமே!!

— மஞ்சுளா ரமேஷ்

புதியவை அறிமுகம்.

காயங்களுக்கு 'பேண்ட்–எய்டு' போடுகிறோம். சமயத்தில் அதில் தண்ணீர் படும் போது நனைந்து காயத்திற்குள்ளும் தண்ணீர் புகுந்து விடுகிறது. இதனால் பல தொல்லைகள் ஏற்படுகிறது.

தண்ணீர் பட்டாலும் நனையாத 'பாண்ட் எய்டு'களை இப்போது புதிதாக ஜான்சன் அண்ட் ஜான்சன் நிறுவனத்தினர் அறிமுகப்படுத்தியுள்ளனர்.



அட்டைப்படத்தில்: குமாரி நிர்மலா.
வண்ணப்படம்:
அழ. காசி விஸ்வநாதன்.



தமிழ்நாடு, கேரளா, பாண்டிச்சேரியிலுள்ள தேர்ந்தெடுக்கப்பட்ட சில ஷோரூம்களில் மட்டுமே கிடைக்கும் விவால்டி அணிவரிசைகள்

விநியோகஸ்தர்கள்
சிவ்ராம்ஸ் அஸோசியேட்ஸ்/சிவ்சேல்ஸ் கோவை 11 சென்னை 17.

சென்னை மாநகர விவால்டி ஷோரூம்கள்

• அண்ணாசிலை எதிரில்: சந்தீப் • பாண்டிபஜார்: கார்த்திக், கேசன்ஸ் • புரசைவாக்கம்: ஆஷீர்வாத் • சௌகார்பேட்: நிர்மலாஸ்ஸ் • மைலாப்பூர் லஸ்: கிருபா • பாந்தியன் சாலை: அபிஷேக் • நுங்கம்பாக்கம்: ரகுமல்லிக் • திருவல்லிக்கேணி: சூர்யா • அடையாறு: சௌபாக்யா • அமிஞ்சிக்கரை: சாய்ஸ் • அண்ணாநகர்: ஸபயர் • அம்பத்தூர்: அஸ்வினி • பெரம்பூர்: சக்தி.

இலவச இணைப்புக்கள்

அமரர் **கல்கி** எழுதிய
அற்புதமான ஆறு குறுநாவல்கள்.

1. ஒற்றை ரோஜா
2. அமர வாழ்வு
3. பொங்குமாங்கடல்
4. காதறாக் கள்ளன்
5. மாடத்தேவன் சுனை
6. ஜமீன்தார் மகன்

ஆகஸ்டு 7' ஆண்டு மலரிலிருந்து
கல்கி வழங்குகிறது.



யாரைத்தான் நம்புவதோ பேதை நெஞ்சம்?

ஒரு மனோதத்துவ நிபுணர் கூறிய உண்மைக்கதை இது.

ரஜனி திடீரென்று அலறினாள். மாமனார் ராஜசேகரனிடம் முறையிட்டாள்.



"மாமா, எனக்குத் திடீர்னு கண்ணு தெரியலே மாமா! ஐயையோ, நான் என்ன செய்யறது!"



"சனியனே, நீ இந்த வீட்ல இருக்கறதே தண்டம். இப்ப இது வேற எனக்குத் தண்டச் செலவு! வந்து தொலை, டாக்டர்கிட்ட போகலாம்!"

கண் மருத்துவர் பலவாறாக அவளைச் சோதிக்கிறார். கண்களில் ஒன்றும் கோளாறே இல்லையே என்று வியக்கிறார்.





"இது மனசு சம்பந்தப்பட்ட விஷயமா இருக்கும்னு தோணுது. நீங்க ஒரு மனநல வைத்தியரைப் பாருங்க. நான் அவங்களுக்கு லெட்டர் எழுதித் தரேன்..."



"சார், இவளுக்கு என்ன கோளாறுன்னு பாருங்க. இவளாலே ஒரே செலவுதான். இதுல கண்ணு வேற 'அவுட்'டா போச்சாம்!"
டாக்டர் விக்ரம் ரஜனியைப் பலவாறு விசாரிக்கிறார். அவள் சம்பந்தா சம்பந்தம் இல்லாமல் பேசுகிறாள்...
இவளை 'ஹிப்னாடைஸ்' செய்து பழைய நினைவுகளுக்குக் கொண்டு போயித்தான் உண்மைகளைத் தெரிந்து கொள்ள வேண்டும் என்று முயற்சிக்கிறார்.
ரஜனி ஆழ்ந்த 'ஹிப்னாடிஸ' உறக்கத்தில் தன் கதையைச் சொல்கிறாள்...
"எங்க அப்பாவுக்கு நாங்க அஞ்சு பெண்கள். ரொம்ப கஷ்டமான நிலைமை. திடீர்னு ஒரு தரகர் மூலமா எனக்குக் கல்யாணம் நிச்சயமாச்சு. அவங்க கல்யாணத்துக்குச் செலவே செய்ய வேண்டாம்னு சொல்லிட்டாங்கன்னு அப்பா சொன்னப்ப நான் ரொம்ப சந்தோஷப் பட்டேன்..."


"...கல்யாண மாகி புது மணப் பெண்ணா முத இரவு அறையில காலடி எடுத்து வச்சேன்..."
"...என் கணவர்... என் கணவர்..." ரஜனி அழுகிறாள்.
"என் கணவர் அருமூளை வளர்ச்சியடையாத மனிதர்னு தெரிஞ்சப்போ என்னால அதிர்ச்சிய தாங்கவே முடியல. அதனால தான் ஒண்ணுமே வேண்டாம்னு கல்யாணம் பண்ணிக்கிட்டாங்களா? அழுதேன்... அழுதேன்..."
"அதையும் பொறுத்துக்கிட்டு அந்த வீட்ல இருந்தப்ப மாமனார் ரொம்ப கட்டுப்பாடு போட்டாரு. நான் இதப்பத்தி யார்ட்டயும் பேசக்கூடா தாம். வெளிய போகக் கூடாதாம். ஒரு சிறைக் கைதி மாதிரி ஆனேன்..."
"...ஒரு நாள் ரொம்ப கோபம் வந்து இப்படி என்னை ஏமாத்திட்டீங்களேன்னு அழுதப்ப,
யாரும் மறைச்சா? உங்கப்பன் பணத்த வாங்கிட்டு இல்ல உன்னை வித்தான்!"
"எங்கப்பாவா..? அவர்கிட்ட ஓடினேன் இப்போ எங்க வீடே ரொம்ப மாறிப்போயிருந்திச்சு.
டி.வி. ஃப்ரிட்ஜ்னு ஏராளம், இதெல்லாம் என் வாழ்க்கைக்குப் பணயமா வந்ததா? கத்தினேன்"
"...பணம் ஆமா வாங்கினேன் என்ன பண்ணணும்ங்கற.

...நான் அப்படியே ஒடுங்கிப் போயிட்டேன். யாரையுமே நம்ப முடியலே. உறவுங்கறது எல்லாம் பொய்யா? எனக்குள்ளே அழுது அழுது... மாமனார் வீடுங்கற சிறையிலே அழுங்கிப் போயிட்டேன்...

திடீர்னு ஒரு நாள் கண்ணு தெரியல...

டாக்டருக்குப் புரிந்தது. ரஜனி தாங்கமுடியாத மன அழுத்தம் காரணமாக பார்வையை இழந்திருக்கிறாள்



ரஜனி விவாகரத்து செய்யவும் விரும்பவில்லை; அன்பைத்தான் வேண்டுகிறாள் என்பதைப் புரிந்து கொள்கிறார். ஒரு வருட சிகிச்சையின் பயனாக அவள் வாழ்வு மலருகிறது.



இப்போது சந்தோஷம் பொங்குகிறது. ரஜனியின் வாழ்க்கையில். கணவனையும் குழந்தையாகவே பராமரிக்கிறாள்.



நடிப்பு:

சீனிவாசன்	—	கணவன்
திருமதி பன்னு	—	மனைவி
சுப்பையா	—	பெண்ணின் மாமா
கபாலி	—	பெண்ணின் அப்பா
லக்ஷ்மணன்	—	டாக்டர்
சுந்தரேஸ்வரன்	—	சைக்கியாட்ரிஸ்ட்

குழந்தைகள் ஒரு பிரச்னையா?

சென்ற இதழில் சகோதரி திருமதி. நீலா கூ யாணியின் கட்டுரையைப் படித்தேன். அடடே! நம்மைப்போல் குழந்தையிடம் மாட்டிக் கொண்டவர்கள் இன்னும் பலர் இருக்கிறார்களா......! எனக்குள் ஓர் ஆறுதல்.

பள்ளி நாட்களில் படுக்கையை விட்டு 7½—8 வரை எழாமல் அடம்பிடித்து உயிரை வாங்குபவன் லீவு நாட்களில் கரெக்டாய் ஆறு மணிக்கே எழுந்து கொள்கிறான். இன்று லீவுதான் 'ஹாய்'யாக இன்னும் கொஞ்ச நேரம் தூங்கலாம் என்ற எண்ணத்தில் மண் விழுந்தாயிற்று!

வேலைக்குச் செல்பவர்களுக்குக் காலை நேரத்தில் சாதாரணமாகவே டென்ஷன் தான். அதிலும் சிறு குழந்தைகளைச் சமாளித்துப் பள்ளிக்கு அனுப்ப வேண்டும் என்றால் கேட்கவே வேண்டாம்.

எப்படியோ அது பாட்டுக்கு நம்ம அவசரம் எதையும் உணராமல் ஜாலியாக விளையாடும். குழந்தையை முதுகில் நாலு வைத்து அவனை 'பேக்' செய்யாத குறையாய்ப் பள்ளிக்கு அனுப்புகிறேன். பிறகு நாமும் புறப்பட்டு நேரத்திற்குள் வேலைக்குச் சென்றாலும் அங்கேயாவது நிம்மதியுண்டா? கிடையவே கிடையாது. வேலையின் நடுநடுவே அடிவாங்கிக் கொண்டு அழுத அவனது பரிதாபமான முகத் தோற்றம் மனசில் நிழலாடும். "நாம் இன்னும் கொஞ்சம் பொறுமையாயிருந்திருக்கலாம். பாவம் குழந்தை. நல்லா அடிச்சுட்டோமே" என்ற உறுத்தலும் குற்ற உணர்வும், பிறகென்ன? இதுவே மனசுக்குள் ஒரு குருக்ஷேத்திரம்.

மாலையில் வீடு திரும்பும் போது தூரத்திலேயே நம்மைப் பார்த்து விட்டு ஓடி வந்து அவன் நம் காலைக் கட்டிக் கொள்ளும் போது 'அடடா! இந்தக் குழந்தையையா அப்படி மூர்க்கமா அடித்து விட்டோம்' என்று சிறிது வெட்கமாகக் கூட இருக்கிறது. குழந்தைகள் எதையும் சீக்கிரம் மறந்து விடுகின்றன, மன்னித்தும் விடுகின்றன. இதை நினைத்து நாம் வருத்தப்பட்டோமோ அல்லது நம் தாய்மைப் பிரிவில் ஏதாவது அவனைக் கொஞ்சி விட்டோமோ் போச்சு! அவ்வளவுதான். மறுபடியும் வேதாளம்.... முருங்கை மரம் கதைதான்.

— பாரதி



எங்கள் வீட்டுக் கண்ணன்

எங்கள் கோகுலத்தில் இரண்டே இரண்டு வாண்டுகள்தான் என்றாலும் இரண்டும் ஒன்றையொன்று தூக்கிச் சாப்பிட்டு விடும். அதுவும் சின்னவன் பாபு இருக்கிறானே....

பெரியவனும் வாலுதான். ஆனால் அவனுக்கு இருக்க வேண்டிய 'ரெட்டை வாலில்' ஒன்றும் இன்னொரு இரட்டை வாலும் சேர்ந்து மூன்றாகச் சின்னதுக்கு அமைந்து விட்டது. விஷமம் செய்வது போலவே படுசுட்டி. இந்த இரண்டு மாத லீவு எப்படா முடியும்? இதனைக் கொண்டு போய் எப்பொழுது ஸ்கூலில் தள்ளலாம் என நாட்களைக் கடத்திக் கொண்டிருந்தேன். விடிகாலையில் எழுந்து மற்ற குடித்தனக்காரர்கள் வருவதற்குள் தண்ணீர் பிடிக்க வேண்டுமே என்ற கவலையில் தொட்டியில் இறங்கித் தண்ணீர் பிடித்துக் கொண்டிருக்கும் பொழுது எழுந்து வந்து.

"மம்மி குட்மார்னிங்" என்று முதுகில் உப்பு தொத்திக் கொள்ளும் எல்.கே.ஜி. படிக்கும் சின்னது.

ஸ்டவ்வைப் பற்ற வைத்துப் பாலைக் காய்ச்சித் தரும் வரை முதுகில் இருந்து இறங்காது.

"மம்மி எனக்கு ஸ்பைடர்மேன் பால் தான் வேணும்" என்கும்.

நுரைத் ததும்பும் பாலிற்குத்தான் 'ஸ்பைடர் மேன் பால்' என்று பெயர் வைத்திருக்கிறது. அது என்ன பேரோ? என்ன காரணமோ? இன்று வரை நானறியேன்.

வால்மீகி முதல் இன்றைய ஸ்பைடர்மேன் வரை சின்னதைச் சாப்பிடப் பண்ணுவதற்குள் நான் ஒரு காவியமே பாட நேர்ந்து விடுகிறது. (பள்ளியில் படிக்கும் பொழுது பரீட்சையில் நாம் விட்ட ரீல் எல்லாம் இங்கே எடுபட மாட்டேன் என்கிறது. ஏன்? எதுக்கு? என்ன? என்று கேள்வி மேல் கேள்விகள்; ஐ.ஏ.எஸ். பரீட்சைக் கேள்விகள் கூட கலபமாய் இருக்கும்) மதியம் சாப்பிட்டு ஆனதும்,

"டேய் வெயிலில் போய்ச் சுற்றக் கூடாது" என அதட்டி, வாயிற் கதவைப் பூட்டி விட்டுச் சற்று கண் அயர்ந்தால்.....

'சுரீர்' என்று என்னை ஏதோ தாக்க, இடுக்கிட்டுக் கண்விழித்தால் வீடு முழுவதும் ஒரே ஈர்க்குச்சி மயம்.

"மம்மி கொடு என் அம்பை" என சின்னது வந்து என்னருகே கிடந்த ஈர்க்குச்சியைப் பிடுங்கிக் கொண்டது.

ஹாலில் இரண்டு நாற்காலி எதிர் எதிரே போட்டுக் கொண்டு அதன் மேல் தலையணை, போர்வையெல்லாம் பரப்பி இரண்டு அறுந்த வால்களும் ஏறி நின்று கொண்டு, ஒரு பெரிய ஈர்க்குச்சியை வளைத்து எம்ப்பிராய்டிற்காக நான் ஆசை ஆசையாய் வாங்கி வைத்த நூலை அதன் இரு முனைகளிலும் கட்டி 'வில்' தயாரித்து ஏகப்பட்ட ஈர்க்குச்சிகளை முதுகில் கட்டிக் கொண்டு அம்பு விட்டு விளையாடி (தப்பு, தப்பு) போரிட்டுக் கொண்டிருந்தன. எல்லாம் டீ.வி.யில் 'இராமாயணம்' பார்க்கும் விளைவு.

"என்னடா இது?" எனத் துடைப்பத்தை இழந்த அதிர்ச்சியில் வினவினால்.....

"கார்த்தி அண்ணா இராமன்; நான் லக்ஷ்மணன்" என்பான் சின்னவன். காரியம் ஆக வேண்டுமென்றால் சின்னது நன்றாகவே ஐஸ் வைக்கும். சாதாரணமாக பெரியவனைப் போடா, வாடா என்கிறது. இப்போது கார்த்தி அண்ணாவாம் அண்ணா.

"என்னடா இது? இராமனும், லக்ஷ்மணனும் அண்ணன் தம்பிகள். அவங்க இரண்டு பேரும் எதிரெதிரா நின்னு சண்டை போடலாமா?" என்று கேட்பேன்.

"நாங்க இப்படித்தான் விளையாடுவோம்; நம்ம இந்தியன் பேட்ஸ்மேனும், பௌலரும் எதிர் எதிரா விளையாடலியா?" என்று பதில் கிடைக்கும்.

"என்னடா உளறுகிறே?"

"நான் ஒண்ணும் உளறலே; கவாஸ்கரும் கபிலும் எதிர் எதிர் டீமிலே விளையாடியது உனக்குத் தெரியாதா?" என நான்காவது படிக்கும் பெரிசு சட்டம் பேசும்.

சின்னது பண்ணும் அட்டகாசம் தாங்காமல் ஒருநாள் 'யசோதை சின்னக் கண்ணனை உரலில் கட்டியது போல்' கட்ட எண்ணினேன். உரலுக்கு எங்கே போவது? உழக்கு சைஸுக்கு இருந்துக்கிட்டு இது பண்ணும் அட்டகாசம் தாங்க முடியாமல் கிரைண்டரில் 'ப்ளக்'கை எடுத்து விட்டுக் கட்டிப் போட்டேன். ஆனாலும் சின்னதுக்கு ரொம்ப அழுத்தம்; கண்களில் துளிக் கண்ணீர் வரவேண்டுமே! எனக்குத்தான் மனம் கேட்கவில்லை; அரைமணி நேரம் கழித்து மெதுவாய் எட்டிப் பார்த்தேன். 'பகீர்' என்றது. பொறுமையாக ஒயரை எல்லாம் பல்லால் கடித்து இழை இழையாகப் பிரித்துக் கொண்டிருந்தது. எனக்கு அன்று இரண்டு வகையில் வேதனை; ஒன்று அவனைக் கட்டிப் போட்டதற்காக அவரிடம் திட்டுக் கிடைத்தது; மற்றொன்று கிரைண்டரின் தண்டச் செலவு.

எப்படியோ ஒருவழியாய் ஸ்கூல் திறந்து விட்டது என சந்தோஷப்பட்ட எனக்கு ஒரு ஷாக்.

"மம்மி நான் இனிமே ச்கூல் போமாத்தேன்" என்றது எல்.கே.ஜியிலிருந்து யூ.கே.ஜிக்குச் சென்றிருக்கும் பாபு.

"ஏனாம்?"

"நா போமாத்தேன்."

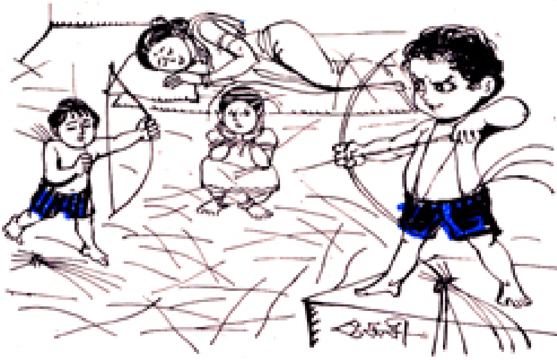
"அப்ப சரி; ரெண்டு பன்னி வாங்கிதரேன் மேய்."

"சரி மேய்கிலேன்." ('ரி' சரியாய் வராத பொழுதே இதுக்கு இத்தனை திமிர்.)

சமாளித்துக் கொண்டு,

"ரைட்; உனக்கு வாங்கிக் கொடுத்த சூட்கேஸிலிருந்து துணியெல்லாம் எடுத்து அந்த பீத்த கூடையிலே வைத்துக் கொள்; இனிமே நீ அந்த மூலையிலதான் உட்காரணும்" என்று கட்டளையிட்டேன்.

சில வினாடிகள் எந்தவித சத்தத்தையும் காணோம்; வெற்றிப் பெற்ற பெருமிதத்




நெஸ்டம் பேபி ஸிரியல்.
ஆரம்பத்திற்கு பொருத்தமானது.
வளர்ச்சிக்கு உன்னதமானது.
நெஸ்டமும் பாலும்—முழுமையான போஷாக்கு உணவு.
உங்கள் குழந்தைக்கு நான்கு மாதங்களாகும்பொழுது அவனுக்கு பாலுடன் திட உணவும் தேவை. அவனுடைய ஜீரணத்திற்கு உகந்த நெஸ்டம் கொடுங்கள்.
நெஸ்டத்தை கொதிக்க வைத்த வெதுவெதுப்பான பாலில் கலக்குங்கள். முழுமையான போஷாக்கு உணவு தயார். இது குழந்தை ஆரோக்கியமாக தரததுறவென்று வளர உதவுகிறது.
நெஸ்டம் குழந்தை உணவு பலவித சுவைகளில்
உங்கள் குழந்தை வளர வளர அவனுக்கு புதிய சுவைகளை அறிமுகப்படுத்துங்கள். உதாரணமாக, மசிய வைத்த காயகறிகள், வேக வைத்த பழங்கள் மற்றும் பருப்பு வகைகள் முதலியன. இது அவன் விரைவில் பெரியவர்களுடன் உணவை பகிர்ந்துகொள்ள உதவும்.
நெஸ்டம்®
ரைஸ்
இரும்புச்சத்து மற்றும் வைட்டமின்கள் அடங்கியது. பாலுடன் கலக்கவும்.
Nestlé
Nestum
baby cereal
Rice
mix with milk
Nestlé
Nestum
baby cereal
Rice
mix with milk
இலவசம்
உங்கள் குழந்தை அவன் உணவில் பலவித சுவைகளை விரும்புவான். எனவே இலவச நெஸ்டம் உணவு வகை செய்முறை புத்தகத்திற்கு எழுதவும்.
நெஸ்டம்,
தபால் பெட்டி எண். 6016,
புது தில்லி-110 006.
Nestlé

கனவு காணுவதை நிறுத்துங்கள்...
நல்லதோர் திட்டமிட ஆரம்பியுங்கள்



சொந்தமாக வீடு ஒன்றையும் அதனுடன் வரும் சுகவசதிகளையும் அனுபவியுங்கள்!

ஆம், உங்களுடைய சொந்த-வீடு கனவும், அந்த வீட்டில் அனுபவிக்கக்கூடிய சுகங்கள் பற்றிய கற்பனையும், இப்போது நனவாகி, நிஜமாகலாம்... கரூர் வைஸ்யா வங்கியின் (KVB) புதிய புதுமைத் திட்டங்கள் மூலமாக. சிறிய சேமிப்பு ஆனாலும் முறை தவறாத சேமிப்புகள் ஒரு பெரும் தொகையாக உருப்பெறுகிறது. மேலும் KVB யிடமிருந்து கடனுதவியும் பெற்றால், உங்கள் கனவுகள் நிஜமாகின்றன.

கிருஹ பாக்யா வீடு வசதி திட்டம்

நீங்கள் வீடு ஒன்றை வாங்கிட/கட்டிட/மாற்றியமைத்திட திட்டமிடுபவர்களானால், KVBக்கு வாருங்கள். ஒரு குறிப்பிட்ட காலம் வரை முறையாக ஒரு தொகையை டிபாஸிட் செய்யுங்கள்; பின்பு டிபாஸிட் முதிர்வடையும் தொகைக்கு இரு மடங்கு அளவு கடனுதவி பெறுங்கள். கடனை சுலபமாக மாதத் தவணைகளில் செலுத்தலாம்.

ராசி கடனுதவி இணைந்த சேமிப்பு திட்டம்

வீடு ஒன்று சொந்தமாகி விட்டால், நீங்கள் அதை வசதியாக்கிட டெலிவிஷன், ரிஃப்ரிஜிரேட்டர், சுக ஸோஃபா எல்லாம் வேண்டாமா? வாங்குங்கள். அவற்றை, KVBயின் கடனுதவி இணைந்த சேமிப்பு திட்டம் மூலம், ஒரு நல்ல தொகையை முறையாகச் செலுத்தி பின்பு ரூ. 50,000 வரையிலான கடனுதவி பெறுங்கள். அதை, சுலபமான மாதத் தவணைகளில் செலுத்தலாம்.

KVB

பெருமை மிகு மரபு...
அத்துடன் புதுமை மிகு கண்ணோட்டம்

சேர்மன்: இ. பாஸ்கரன்

கரூர் வைஸ்யா பாங்க் லிமிடெட்

கரூர் - 639 002

அன்னியச் செலாவணியில் வர்த்தகம் புரிய அங்கீகாரம் பெற்றவர்கள்

மேலும் விவரங்களுக்கு அருகிலுள்ள எங்களது வங்கிக் கிளையை அணுகுங்கள்.

Anugrah – 226/88 Tam.

துடன் நிமிர்ந்த எனக்கு மறுபடியும் அதிர்ச்சி.

"இந்தா உன் சூட்கேச்சு''

அந்த பீந்த கூடையில் தன் துணிகளைத் திணித்தவாறு நின்றிருந்தான். எனக்கு ஒரு புறம் வியப்பு; மறுபுறம் சிரிப்பு. அதனை வெளிக்காட்டாமல்,

"நல்லது; கார்த்தி அண்ணன் மட்டும் படிச்சு பெரிய வேலைக்குப் போய் காரிலே போகட்டும். நீ 'சத்யா'வில் டேபிள் துடைக்கப்போ.''

இடையே கிராமத்திலிருந்து வந்திருந்த அவன் அத்தை குறுக்கிட்டாள்.

"வேணாம்; எங்கூட அனுப்பு. அங்கே வந்து மாடு மேய்க்கட்டும்.''

"வேணாம் மம்மி; நான் 'சத்யா'வுக்கே போவேன்.''

பொங்கி வந்த சிரிப்பை அடக்க மறுபுறம் திரும்பிக் கொள்ள, என் அண்ணன் கேட்டான்; "ஏம்பா ஸ்கூல் போகமாட்டேன்கிற? மிஸ் ஸ்கூல்ல சாக்லேட் தருவாங்களே.''

''போ, போ! ச்கூல்லயாலாவது சாக்லேட் தருவாங்களா? கடையிலதான் விக்கும்.'' இது அண்ணனுக்கு ஒரு ஷாக்.

நான் பதில் பேசவில்லை. அவன் மறுபடி கூப்பிட்டான்; நான் ஏனென்று கேட்கவில்லை.

''அப்ப சாலதா மிஸ்ஸையே யூ.கே.ஜிக்கும் வலச் சொல்லுலியா; அப்பதான் ச்கூல் போவேன்.''

எனக்கு இப்பொழுதுதான் விஷயமே விளங்கியது. எல்.கே.ஜி. மிஸ்ஸைப் பிரிய அவனுக்கு மனமில்லை. ஸ்கூலில் அவன் அடம் எடுபடுமா? அவனை விட எமகாதகர்களை எட்டு மணி நேரம் சமாளிப்பவர்கள் ஆயிற்றே!

"இங்கே பாரு கண்ணா, நீதானே மம்மிக்குப் பட்டுச் சேலை வாங்கித் தரேன்; நகை வாங்கித்தரேன்னு சொன்னே? (ஆமாம்! இவளுக்கு எவ்வளவு வாங்கித் தந்தாலும் திருப்தியே இருக்காது' என முணுமுணுத்த என்னவரை பொருட்படுத்தாது) நீ படிச்சு பெரிய வேலைக்குப் போனாத்தானே அதெல்லாம் வாங்க முடியும். என் சின்ன மகன் எனக்குக் கார் வாங்கித் தரப் போறான்னு (அந்த ஆசை வேறா? என்றவரை முறைத்தேன்; உடனே அவர் 'என்ன பார்வை உந்தன் பார்வை' எனத் தட்டில் தாளம் போட்டவாறே பாட, பற்களை அழுந்த கடித்து விட்டு) பெருமையா சொல்லிக்கிட்டு இருக்கேன். நீ மம்மியை ஏமாத்தலாமா?'' என அப்படி இப்படின்னு ஒரு வழியாய் தாஜா பண்ணி பள்ளிக்கு அனுப்பி வைத்தேன்.

— அகல்யா

நான்தான் முதலில்!

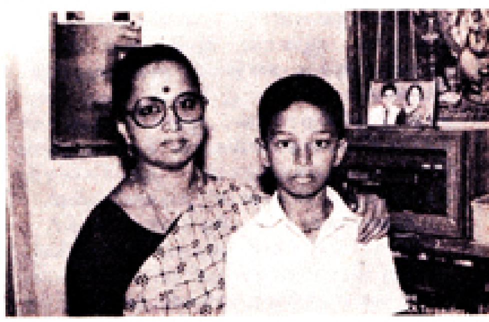
நானோ ஆபீஸ் போகிறவள் என் சின்ன (இரண்டாவது) பையன் (இப்பொழுது கொஞ்சம் பெரியவனாகி விட்டான் 12 வயது) 3, 4, 5 வயதிற்குள் படுத்தின பாடு! காலையில் எழுந்ததும் கேட்கும் முதல் கேள்வி—

''நீ பல் தேய்த்து விட்டாயா''

''ஓ'' என்று நான் கூறி விட்டால் இரண்டு பட்டு விடும் வீடு.

''எனக்கு முன்னால் நீ ஏன் பல் தேய்த்தாய்? இப்பொழுது மறுபடியும் தேய்.'' மணி எட்டு ஆகியிருக்கும். இவனுக்காக பேஸ்ட்டை மறுபடியும் தேய்ப்பேன். அவமானமாக இருக்கும் ஒரு பக்கம் இத்துனூண்டு படுத்துகிறதே என்று.

ஏதாவது பண்டிகை வந்து உறவினர்கள் கூடி இருந்தால் நான் அவஸ்தைப் படுவேன். ''குளித்து விட்டாயா'' என்று அழகாகக் கேட்டுக் காலைக் கட்டிக் கொள்வான். எனக்கு உள்ளூர பயம். பெரியவர்கள் வேறு இருக்கும் போது. இல்லையென்றால் 'குளிக்காமல் சமையலா' என்று எடுத்துக் கொண்டு விடுவார்கள். ''ஆமாம்'' என்றால் இவனுடைய அடம் 'ஓ'வென்று கத்தி.



''ஏன் குளித்தாய். என்னையும் இப்பொழுதே குளிப்பாட்டு, நீயும் குளி.''

டிபனா, பாலா எதுவும் தான் தான் முதலில். அவன் செய்யாமல் யாரும் எதுவும் செய்யக் கூடாது. இத்தனை அமர்க்களமும் ஆகி ஒரு வழியாக நான் ஆபீஸ் போவதற்குள் போதும் போதும் என்றாகிவிடும்.

இதெல்லாம் முடிந்து இரவு படுக்கப் போனால் கதை வேறு. பதினொரு மணிக்கு நன்றாகக் கண் அசந்து விடும். அப்பொழுது 'அம்மா, 'அம்மா, அம்மா'' என்று சின்ன குரல், கை வந்து

எழுப்பும். அவனை அணைத்துக் கொண்டு படுத்தால் கூட மறுபடியும் தொந்தரவு. ''என்னடா எழுப்புகிறாய்'' என்று கேட்டால், கொட்டக் கொட்ட விழித்துக் கொண்டு ''நான் தூங்கட்டுமா அம்மா, சொல்லு'' என்பான். ''சரி கண்ணா தூங்கு'' என்று கூறி, பத்து நிமிஷம் ஆகியிருக்காது. மறுபடியும் இதே கதை. திருப்பி ஒரு 10 நிமிடம் கழித்து என் கண்ணை நன்றாகப் பிரித்து ''என்னைப் பாரும்மா, நான் தூங்கலாமா'' என்பான். என் பொறுமை போய் ''தூங்கேண்டா சனியனே, என் கழுத்தை அறுக்காதே என்று ஓர் அடி (ஒரே ஒரு அடி) வைத்தாலோ போச்சு. அந்த ஏரியா முழுக்க எழுந்து விடும். இப்படியாக நாட்கள் போகும்.

ஆனால் எனக்கு ஒரு தலைவலி என்றாலோ,''அம்மா ஒம்மாச்சிகிட்டே வேண்டிக்கிறேன்மா'' என்று ஸ்வாமி படத்திடம் போய் முணுமுணுப்பான். பக்கத்தில் தடவி விட்டுக் கொண்டே விக்கி விக்கி அழுவான். தவறாமல் ராத்திரி படுக்குமுன், வீட்டின் முன் கதவு, பின் கதவு பூட்டல், பக்கெட் வாளி உள்ளே வைத்தல், வெளியில் ஒரு துணி இருந்தாலும் உள்ளே வைத்து பத்திரப் படுத்துதல் என்று மிக பொறுப்பாக அந்தக் குட்டிப் பையன் பார்ப்பான்.

என்னை சமாதானப்படுத்துவதற்காக 'நான் சம்பாதித்தால் உனக்கு, கார், நிறைய புடவைகள், முக்கியமாக நிறைய ஜிமிக்கி (நான் எப்பொழுதும் ஜிமிக்கி போடுவேன்) கொலுசு வாங்கித் தரேன் என்று கூறி ஐஸ் வைப்பான்.

இப்பொழுது அவன் சொல்கிறான் ''அம்மா நீ என்னை எப்பொழுதும் திட்டுகிறாய். அதனால் உனக்கு நான் சாபமிடுகிறேன். நீ அடுத்த ஜென்மத்தில்..... (ஒரு நிமிடம் மௌனம்)

''என்னவாக பிறப்பேன்'' என்றால், எனக்கு அம்மாவாகப் பிறப்பாய்'' என்று சொல்கிறான். எனக்குச் சிரிப்பு வந்து விடும். இதற்கு என்ன சொல்கிறீர்கள்?

— பிரேமா திருவேங்கடம்.

போலீஸை 'கேரோ' செய்த பெண்கள்!

கர்நாடக மாநிலத்தில் ஷிமோகா மாவட்டத்தில் தட்புகெரே, ஹொசகொப்பா என்ற இரண்டு கிராமங்கள் அடுத்தடுத்து இருக்கின்றன. இங்கு மொத்தம் 350 வீடுகள். மக்கள் விவசாயத் தொழிலாளிகள். ஆண், பெண் எல்லோருக்கும் விவசாயம்தான் தொழில். ஆனால் ஆண்களை விடப் பெண்களுக்கு ஊதியம் குறைவுதான். பெண்கள் எப்போதும் உழைக்கத் தயாராக இருக்கிறார்கள். ஆனால் ஆண்கள் சம்பாதிப்பதையெல்லாம் சாராயத்தில் தொலைப்பதைத்தான் அவர்களால் பொறுத்துக் கொள்ள முடியவில்லை.

ஆண்களைத் திருத்த என்ன வழி?

யோசித்தார்கள் அந்தப் பெண்கள். எல்லா பெண்களும் ஒன்றுபட்டார்கள். ஒரு சங்கம் அமைத்தார்கள். பார்வதம்மா என்ற பெண் சங்கத்தின் தலைவியாகத் தேர்ந்தெடுக்கப்பட்டாள். அவளுடைய கணவர் ஒரு சாராயக்கடை முதலாளி! அந்தக் கடையை மூடும்படி கணவனை வற்புறுத்தி அதில் வெற்றியும் பெற்றாள் பார்வதம்மா! இன்னொரு சாராயக்கடை முதலாளியையும் கடையை மூடும்படி சொன்னார்கள் அந்தப் பெண்கள். அவன் கேட்கவில்லை. ஆனால் பெண்கள் விடவில்லை. சாராயம் விற்காதபடி அவனைத் தடுத்தார்கள். அடுத்த நாள் அந்த விசாரணைக்காகக் கிராமத்துக்கு இரண்டு போலீஸ்காரர்கள் வந்த போது அவர்களை 'கேரோ' செய்தார்கள் பெண்கள்! போலீஸ்காரர்களின் மேலதிகாரி வந்து சொன்ன பிறகுதான் அவர்களை விடுதலை செய்தார்கள்! ஆனால் அந்த அதிகாரி இந்த பெண்களை மெச்சினார்! பிறகு டெபுடி கமிஷனருக்கு ஒரு மனு கொடுத்தார்கள் பெண்கள்! (சாராயக் கடைகளின் லைசன்ஸுகளை ரத்து செய்யக் கோரி)

இப்போது அங்கு பல சாராயக் கடைகள் மூடப்பட்டு விட்டன. ''என் மனைவியின் தாலி மீது சத்தியம் செய்கிறேன். இனிமேல் நான் குடிக்க மாட்டேன்'' என்று கிராமத்து ஆண்கள் சபதம் செய்து விட்டார்கள்! இப்போது இந்தப் பெண்கள் சங்கம் அக்கம் பக்கத்திலுள்ள கிராமங்களில் இருக்கும் சாராயக் கடைகளையும் மூட முயற்சி செய்து இருக்கிறது!

ஆண்கள் சபதம் எடுத்தபோது......



('டெக்கான் ஹெரால்டி'லிருந்து)

— அனிதா ராமச்சந்திரன்.

கமலமும், ராஜமும் ஆரத்தி சுற்றினார்கள்.

புத்தம் புதிய பட்டுப்பாயும் ஔபாசனக் குண்டமும் பின் தொடர மகன் — மருமகளுடன் எங்கள் வீட்டுக்குள் நுழைந்தோம். எனக்கு ரொம்பப் பெருமையாக இருந்தது. புதுமையாகவும் இருந்தது.

இதுவரைக்கும் இந்த வீட்டில் ஆறு கலியாணம் நடந்து விட்டது. இதற்கு முன்பு நடந்த ஐந்து கலியாணத்தின் போதும் லாரி நிறைய சாமான்களுடன் கலியாணச் சத்திரத்துக்குப் போவோம். திரும்பி வரும் போது சின்ன வாடகைக் கார் கூட நிறைந்திருக்காது. இவ்வளவு நாள் துறு துறுவென்று வீட்டைக் கலகலப்பாக்கி வந்த பெண்ணையும் லாரி நிறைய பொருட்களையும் இன்னொரு குடும்பத்திற்கு வழங்கி விட்டு வெறுங்கையோடு திரும்பியிருக்கிறோம். உள்ளே நுழையும் போதே அழுகை பொத்துக் கொண்டு வரும். ஆனால் இந்த ஆறாவது கலியாணத்தில்...?

வீடு நிறையச் சாமான்கள். புது மெருகு கலையாத பாத்திரங்கள்; பட்சணங்கள்; கட்டில் — பீரோ — புத்தம் புதிய மெத்தைகள் இட்லி, புளியஞ்சாதத்தின் இயல்பான மணம்; எல்லாவற்றிற்கும் மேலாக புத்தம் புது மலராக மணமகள் — என் மருமகள் என்கிற புதிய உறவின் எழிற்கோலமாக வீட்டை நிறைத்திருக்கிறாள். எத்தகைய புதுமையான அனுபவம். தானம் கொடுத்தே

ஒரு வினாடி யோசித்தேன்.

பழைய நினைவுக்கு மனம் தாவியது.

பதினாறு வயதுதான் முடிந்திருந்தது. மணம் முடித்துப் புக்ககத்தினுள் முதல் அடி எடுத்து வைத்த அந்த நாள் —

"இன்று நீதான் சமைக்க வேண்டும். செய்..... பார்க்கலாம்...." என் மாமியாருடன் கூடப் பிறந்த அக்கா — தங்கைகள் ஆறு பேர். அதனால் எனக்கு அந்த நிமிடத்தில் ஏழு மாமியார்கள். எனக்கு உடம்பு வெடவெடவென்று நடுங்கியது.

பிறந்த வீட்டில் பாட்டி — அத்தை — அம்மா — அப்பா என்று நான்கு பேர்கள் தான். அதீதமான மடி ஆசாரங்கள் உள்ள பழங்காலக் குடும்பம். என்னை உள்ளேயே விட மாட்டார்கள். ஏதோ இரண்டொரு சமயங்களில் சமைத்தது உண்டு. இப்போது இங்கே வீட்டில் முப்பது பேருக்குக் குறையாது. நாமாவது சமையல் செய்வதாவது? பயத்தினால் அழுகை வந்து விடும் போலிருந்தது. என்ன செய்வது என்று தெரியாமல் தடுமாறி நின்றேன். இப்போது போல் அப்போதெல்லாம் காஸ் அடுப்பு — குக்கர் — மிக்ஸி எல்லாம் ஏது?

"ஏன் இப்படி மசமசன்னு நிக்கிறே. போய்ச் சீக்கிரமாகக் குளித்து விட்டு வாயேன்." ஒரு மாமியார்.

"நாங்கள்ளாம் சுத்துக் காரியம் செய்து தருகிறோம்..." என்றாள் இன்னொரு மாமியார்.



நகல் அசலாகாது!

கே. ஜெயலட்சுமி

பழக்கப்பட்டுப் போயிருந்த இந்த உள்ளத்திற்கு — தானம் பெற்றுக் கொண்டது கொஞ்சம் கூச்சமாக இருந்த போதிலும் மனத்திற்குள் இதமான — இனிமையான ஒரு சுகானுபவமும் இருக்கத்தான் செய்தது.

மூன்று நாட்களாகப் பூட்டியிருந்ததால் வீட்டின் நிலவரம் சிறிது சிரமம்தான் தந்தது. இருப்பினும் ஒவ்வொருவர் ஒவ்வொரு வேலையை ஏற்றுக் கொண்டதால் ஒரு மணி நேரத்தில் எல்லாம் துப்புரவாகியது. முதலில் குளித்து விட்டு அடுப்பங்கரைக்குள் நுழைந்தேன்.

"மன்னி! என்று அழைத்து என் நாத்தனார் கமலம் உள்ளே வந்து, "இன்று நாள் நன்றாக இருக்கிறது. நாட்டுப் பெண் ரஞ்சனியையே சமைக்கச் சொல்லேன்" என்றாள்.

ஒருவர் வெண்கலப்பானைக்கு மாவு தடவி வைக்க — இன்னொருவர் காய்கறிகளை எடுத்து நறுக்க, மற்றொருவர் தேங்காய் துருவ, வேறொருவர் அம்மியைச் சுத்தம் செய்ய, சமையலறை மிகவும் களை கட்டத் தொடங்கியது. அவர்கள் சுற்றுக் காரியம் செய்து கொடுத்த நேர்த்தியானது சமையலே தெரியாதவர்கள் கூட சமையல் செய்து விட முடியும். கொஞ்சம் புத்திசாலித்தனமாகச் சிந்திக்க மட்டும் தெரிந்திருந்தால் போதும். எனக்கு அது இருந்தது. அவர்களுடைய ஆசைகளைப் பூர்த்தி செய்ய என்னால் முடிந்தது. கெட்டிக்காரி என்று பெயர் வாங்கவும் முடிந்தது.

இருந்தாலும் எனக்கு அன்றைக்கு ஏற்பட்ட ஆற்றாமையும் பயமும், நெருக்கடியான சூழ்நிலையும் இப்போது நினைத்தால்

கூட எனக்குக் குலைநடுக்கம்தான்.

அன்று எனக்கு ஏற்பட்ட தர்மசங்கடம் என் அபூர்வமான மருமகளுக்கும் வர வேண்டுமா? அதுவும் என்னாலேயே....?

ஹால் பக்கம் பார்வையை ஓட்டினேன்.

அங்கே ரஞ்சனி ஒருவிதமான கூச்சத்துடன் — தயக்கத்துடன் நின்றிருப்பது கண்களில் பட்டது.

''வேண்டாம் கமலம். எல்லாமே புதுசாக உள்ள இந்த சந்தர்ப்பத்தில் அவளைக் கலவரப்படுத்த வேண்டாம். நாளடைவில் அவளாகவே கற்றுக் கொள்ளட்டும் போதும்'' என்று சொல்லி விட்டுச் சமையலைக் கவனிக்கத் தொடங்கினேன்.

''வழக்கத்தைச் சொன்னேன். அப்புறம் உங்களிஷ்டம் மன்னி. நீங்கதான் முற்போக்குவாதியாச்சே!'' கமலம் முகத்தை 'உம்'மென்று வைத்துக் கொண்டு போனாள்.

அன்று விருந்து சாப்பாடெல்லாம் அமர்க்களமாக நடந்து முடிந்தது. ரஞ்சனியின் அம்மாவும் அப்பாவும் ஊருக்குக் கிளம்பினார்கள்.

ரஞ்சனியின் அம்மா என்னருகில் வந்து என் கையைப் பற்றிக் கொண்டு. ''போயிட்டு வறோம். ரஞ்சனிக்கு ஒண்ணுமே தெரியாது. நீங்கதான் அவளை ஆறாவது பெண்ணாக நினைத்துக் கொண்டு கவனிக்கக்கணும். அவளுக்குத் தெரியாததை எல்லாம் நீங்கதான் சொல்லிக் கொடுக்கணும்...'' என்று கூறிக் கண்ணீர் விட்டார்.

''கண்டிப்பா! அவளும் எனக்கு ஒரு மாற்றுப் பெண்தான். கவலைப்படாதீர்கள்....'' என்று கூறி அந்தம்மாளுக்குச் செய்ய வேண்டிய மரியாதையைச் செய்து வழியனுப்பி வைத்தேன்.

அன்று இரவு ரயிலுக்கு மூத்த பெண் கிளம்பினாள். போகும் போது அவள் என்னிடம் வந்து தாழ்ந்த குரலில், ''அம்மா! நம்ம வீட்ல அஞ்சு பெண்கள் இருக்கிறதால் எல்லோரும் குறிப்பாக ரஞ்சனி அம்மா வீட்ல ரஞ்சனியை நன்றாக வைத்துக் கொள்வோமோ மாட்டோமோ என்று பயந்துண்டிருப்பா. அதனால் நீ ரஞ்சனியிடம் ரொம்பப் பிரியமாக இருக்கணும். மாமியாராகவே இருக்கப்படாது. ஒரு அம்மா மாதிரி அவளிடம் அன்பு காட்டணும். இங்கே எனக்கு நீயே வாரா வாரம் எண்ணெய் தேய்ச்சு விட்டுத் தினமும் தலைவாரிப் பின்னி விட்டுப் பழகிட்டதாலே நான் அங்க போய் ரொம்பக் கஷ்டப்பட்டேன். அதனால் நீயே தினமும் அவளுக்குத் தலைவாரிப் பின்னி விடு. நீயே வாரா வாரம் எண்ணெய் தேய்ச்சு விடு. நம்ப சமூகத்துக்கு ஓர் எடுத்துக்காட்டாக நம்ப வீடு இருக்கணும்மா. நான் கூட அவளிடம் ஒரு நாத்தனாராக இருக்கப் போறதில்லே. கூடப் பிறந்த அக்கா மாதிரி இருக்கப் போகிறேன். வரட்டுமா?'' என் றாள் தழுதழுத்த குரலில்.

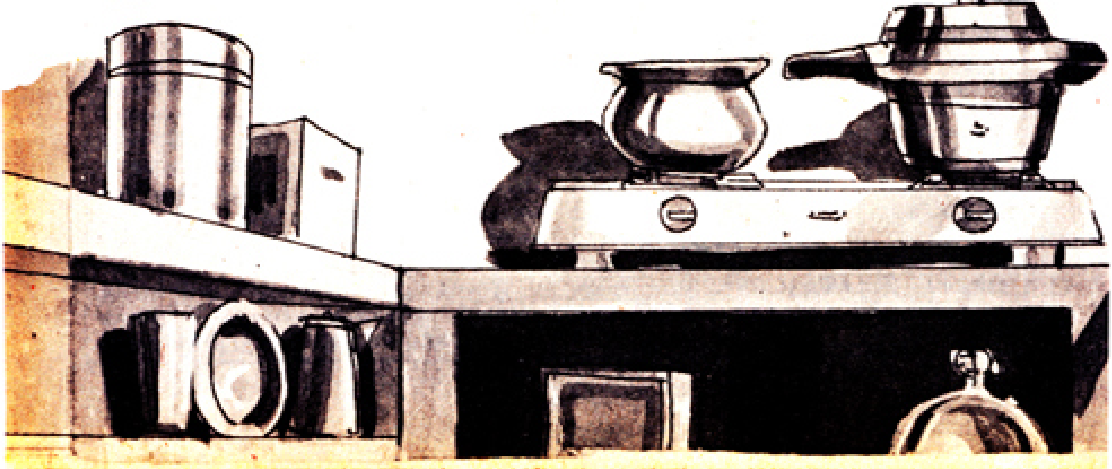
''கவலைப்படாதே! இப்படியெல்லாம் இருக்க வேண்டும் என்றுதான் நானும் ஆசைப்பட்டுக் கொண்டிருக்கிறேன்'' என்று கூறி அவளை அனுப்பி வைத்தேன்.

மறுநாள் காலையில் என் நாத்தனார் கமலம் புறப்பட்டாள். அவளும் என்னிடம் வந்து. ''மன்னி! உனக்கு எல்லாமே தெரியும்னு எனக்குத் தெரியும். இருந்தாலும் சொல்கிறேன். அந்தந்த உறவுக்குரிய இயல்பு அவரவர்களுக்குக் கண்டிப்பாக இருந்தே தீரும். முன் காலத்து மனுஷாளுக்கெல்லாம் ஒண்ணும் தெரியாதுன்னு நினைத்து விடக் கூடாது. அத்தை அதது இடத்தில் வைக்கணும். யாருக்கும் எதற்கும் ரொம்ப இடம் கொடுத்து விடக் கூடாது. அப்புறம் உன் பாடு. உன் நாட்டுப் பெண் பாடு. வரேன்...'' சொல்லி விட்டு வேகமாக நடந்தாள்.

பிற்பகல் இரண்டாவது பெண்ணுக்கு ரயில். அவளும் என்னருகில் வந்து, "வரட்டுமா? புதிய பதவி ஏற்றுக் கொண்டிருக்கிறாய்... அம்மா. ஜாக்கிரதையாக நடந்து கொள். நல்ல மாமியார்னு நீ பேரெடுக்கணும். அதுதான் என் ஆசை. போய் லெட்டர் போடுகிறேன்... நீயும் எல்லாம் விவரமாக எழுது அம்மா....

அவள் போன பிறகு, உள்ளூரில் இருக்கிற நாலாவது பெண், கடைக் குட்டிப் பெண் என வரிசையாக எனக்கு அறிவுரை மயம்தான்.

மகன் — மருமகள் வெளியில் போனால் மூஞ்சி தூக்கக் கூடாதாம். சினிமா போய் விட்டு வந்தால் இயல்பாக இருக்கணுமாம். இன்னும் என்னென்னவோ!



அன்றிரவு படுக்கையில் படுத்தும் தூக்கம் வர மறுத்தது. புரண்டு புரண்டு படுத்துக் கொண்டிருந்தேன்.

சிறிது தள்ளி படுத்திருந்த என் அக்கா இதைக் கவனித்திருக்க வேண்டும். எழுந்திருந்து என் அருகில் வ்ந்து படுத்துக் கொண்டாள்.

''தூக்கம் வரவில்லையா?'' என்று மெதுவாகக் கேட்டாள்.

''ஆமாம், அக்கா! எனக்கு ஒரு விஷயம் ஆச்சர்யமாக இருக்கிறது. புதுசாக் கலியாணம் ஆன மணப்பெண்ணுக்குத்தான் எல்லோரும் அறிவுரை கூறி அனுப்புவது



வழக்கம். ஆனால் அறுபது வயதை எட்டி விட்ட எனக்கு என்னமோ எல்லோரும் அறிவுரை கூறுகிறார்களே... அது ஏன் அக்கா? அதுவும் என் குழந்தைகளே.... எனக்கு... மருமகளிடம் அப்படியிரு... இப்படியிரு என்று...? ஆச்சர்யமாக இல்லை...?''

''நினைத்துப் பார்த்தால் ஒருவிதத்தில் ஆச்சர்யமாகத்தான் இருக்கிறது. இருந்தாலும் அதிலும் அப்படியொன்றும் தப்பில்லை. உனக்கு இது புதிய அனுபவம் தானே? அதுவும் நீ எல்லா மாமியாரையும் போல இல்லாமல் வித்தியாசமாக இருக்க விரும்புகிறாயல்லவா? அதனாலும் இருக்கலாம்...''

''ஏங்க்கா.... மருமகளை மகள் மாதிரியே நினைப்பதும் நடத்துவதும் அப்படியென்ன ரொம்பக் கஷ்டமா....?''

''கண்டிப்பாகக் கஷ்டம்தான் ஜயா. என் அனுபவத்தில் நான் தெரிந்து கொண்ட விஷயம். மாற்றாந்தாயாக வருபவள் எவ்வளவு நல்லவளாக இருந்தாலும் கூட அவளை ஒரு கொடியவள் என்றே உருவகப் படுத்தி இந்தச் சமூகம் பார்ப்பது போலவே மாமியாரானவளையும் இந்தச் சமூகம் ஒரு கொடியவளாகவே உருவகப்படுத்தி வைத்திருக்கிறது. அதனால் தானோ என்னமோ எவ்வளவுதான் நாம் நல்லதனமாக நடந்து கொண்டாலும் நல்லவள் என்று பெயர் எடுப்பது கஷ்டமாக இருக்கிறது.''

''எனக்கு அப்படித் தோன்றவில்லை. அதையும் நான் பார்த்து விடுகிறேன்.''

''ஜமாய்....''

அக்காவுக்குத் தூக்கம் வந்து விட்டது. நானும் தூங்க முயற்சி செய்தேன்!

கல்யாணத்தின்போதே நான் வித்தியாசமாகத்தான் இருந்தேன். கொடி — திருமாங்கல்யம் நானே போட்டேன். கூரைப் புடைவையும் நிச்சயதார்த்தப் புடைவை எல்லாம் நானே வாங்கினேன். சாஸ்திரம் சம்பிரதாயம் என்பதைத் தவிர மற்றபடி எதுவும் வேண்டாம் என்று சொல்லி விட்டேன்.

இரண்டு ஆழாக்கு ரவையைத் தனியாக மோர் விட்டுப் பிசைந்து வைத்துக் கொள்ளவும். அரை ஆழாக்கு உளுந்தை நன்கு குடையக் குடைய அரைத்து ரவையுடன் சேர்த்து உப்பு போட்டுக் கலந்து வைத்துக் கொள்ளவும். முளைக் கீரை அல்லது சிறு கீரையைப் பொடியாக அரிந்து வாணலியில் சிறிது எண்ணெய் விட்டுத் தாளித்துக் கீரையைக் கொட்டி, சிறிது உப்பு, நீர் தெளித்து வதக்க வேண்டும். இதை அப்படியே மாவில் கொட்டி, கலந்து இட்லி வார்த்தால் சுவையாக இருக்கும்.

— உமா.

கல்யாணத்திற்குப் பிறகும் நான் என் உடைமைகளையெல்லாம் என் மருமகளுக்கு வழங்கினேன். கடினமான வேலைகள் எதையும் அவளுக்குக் கொடுக்காமலிருந்தேன். முதல் பந்தியில் உட்கார வைத்துச் சாப்பாடு போட்டேன். இழைய இழையத் தலை வாரிப் பின்னல் போட்டேன். எண்ணெய் தேய்த்து விட்டேன். படுக்கை அறையில் நானே பால் செம்பைக் கொண்டு போய் வைத்தேன். இன்னும் எப்படியெல்லாமோ என்னாலியன்றதை — எனக்குத் தெரிந்த வரையில் செய்து கொடுத்தேன். என் செயலுக்கு நானே நற்சான்றிதழ் வழங்கிக் கொண்டேன். கடைப்பக்கம் போகும் போதெல்லாம் 'ரஞ்சனி உனக்கு ஏதாவது வேண்டுமா?' என்று கேட்டேன். சில சின்னச் சின்னப் பொருள்களை அவள் கேட்காமலேயே வாங்கிக் கொடுத்தேன்.

நாட்கள் நகர்ந்தன.

அமைதியாகக் குடும்பம் நடந்து கொண்டிருந்தது.

அன்று பிற்பகல் டிபன் பட்டுவாடா எல்லாம் முடித்துவிட்டு அப்பாடா என்று முன் ஹாலுக்கு வந்தேன்.

''வண்டி லேட்டாம். இப்பத்தான் வந்தது... இன்னும் எத்தனை வீட்டுக்குப் போவோணும்...? பொழுது போச்சு...'' என்று புலம்பிக் கொண்டே பால் பாக்கெட்டைக் கொடுத்துவிட்டுப் போனாள் பால்கார ஆயா.

எனக்குக் கொஞ்சம் அலுப்பாக இருந்ததால், ''ரஞ்சனி! இங்கே வா. இந்தப் பாலை எடுத்துண்டு போய்... உடனே காய்ச்சி விடு... கெட்டுப் போய் விடும். ரொம்ப நேரமானால்...'' என்று கூறினேன்.

ரஞ்சனி வந்து பால் பாக்கெட்டை எடுத்துப் போனாள். அந்த வாரத்து 'பூமகள்' இதழைக் கையில் எடுத்தேன்.

பத்து நிமிடம் கூட ஆகியிருக்காது. பால் பொங்கி வழிகிற வாசனை வரவே பத்திரிகையைக் கீழே போட்டுவிட்டு உள்ளே போய்ப் பார்த்தேன்.

அங்கே அடுப்பிலிருந்த பால் பொங்கி வழிந்து மேடையில் ஓடி 'சிங்'கில் வழிந்து கொண்டிருந்தது.

அடுப்பை அணைத்துவிட்டு எல்லாவற்றையும் சுத்தம் செய்யத் தொடங்கினேன்.

நிதானமாக அங்கே வந்து நின்றாள் ரஞ்சனி.

''பக்கத்தில் நின்று பாலைக் காய்ச்சி விட்டுப் போகக் கூடாதா ரஞ்சனி! பாதிப் பால் பொங்கி வழிந்து தரையில் போய் வீணாகி விட்டதே! எவ்வளவு சின்ன வேலை இது...? பொறுப்பாகச் செய்து முடிக்க வேண்டாமா? இப்படியெல்லாம் அலட்சிய

மாக இருந்தால் குடும்பம் ஒழுங்காக நடைபெறாது...'' என்று கூறியபடி வெளியே வந்தேன்.

அந்த நேரத்துடன் அது போயிற்று. நான் மற்ற வேலைகளைக் கவனிக்கப் போனேன்.

சிறிது நேரத்திற்குப் பிறகு இவர் என்னிடம் வந்து, ''உன் நாட்டுப் பெண்ணை என்ன சொன்னாய்...? கொல்லைப் பக்கம் நின்று அழுது கொண்டிருக்கிறாள்'' என்றார்.

எனக்குத் தூக்கி வாரிப் போட்டது.

''அப்படியென்ன நான் சொல்லக் கூடாததைச் சொல்லி விட்டேன்...? இந்தத் தவறை என் பெண்கள் செய்திருந்தாலும் இதையேதான் சொல்லியிருப்பேன். அவ்வளவுக்குப் போவானேன். நானே ஒரு சமயம் அப்படி ஏதேனும் தவறு செய்துவிட்டாலும் அன்று பூராவும் புலம்பிக் கொண்டு தானிருப்பேன். இது என் சுபாவம்னு உங்களுக்குத் தெரியாதா?'' எனக்கு அழுகையே வந்துவிட்டது.

''எனக்குத் தெரியும். ஆனால் உனக்குத் தான் ஒரு விஷயம் தெரியவில்லை. நகல் அசலாகிவிட முடியாது. மகளுக்குக் கொடுப்பது போல் மருமகளுக்கும் கொடுக்கலாம். மகளுக்குச் செய்வது போலவும் எல்லாம் செய்யலாம். ஆனால் மகளைக் கடிந்து கொள்வது போலவோ அவள் செய்யும் தவறைத் திருத்துவது போலவோ மருமகளைக் கடிந்து கொள்ளக் கூடாது. தவறைச் சுட்டிக்காட்டவும் கூடாது. அதை முதலில் தெரிந்து கொள்ள வேண்டும் நீ'' என்றார் அவர்.

''ஏன் அப்படி...? மகள் மாதிரி நடத்து. மகள் மாதிரி வைத்துக் கொள்ள வேண்டும் என்று சொல்கிறார்களே...?''

''சொல்வது எளிது. அதனால் சொல்கிறார்கள். உண்மை என்ன தெரியுமா? நீ அவளிடம் அம்மா மாதிரி நடந்து கொள்ளத்தான் முடியுமே தவிர அம்மாவாக ஒருகாலும் ஆகிவிட முடியாது. பத்து மாதம் சுமந்து பெற்ற அம்மாவுக்கு மட்டும்தான் வாழ்த்தவும் வையவும் உரிமை உண்டு. நீ இப்போது அம்மா மாதிரி நடித்துக் கொண்டிருப்பவள்தான். உனக்கு வாழ்த்த மட்டும் தான் உரிமை — உறவு எல்லாம். கோபித்துக் கொள்கிற உரிமை உனக்குக் கிடையவே கிடையாது! புரியவில்லையா...?'' சிரித்துக் கொண்டே கேட்டார்.

சொல்லொணாத வேதனையினால் என் நெஞ்சு புழுங்கியது. என் அன்பு விழலுக்கு இறைத்த நீர்தானோ?

சாம்பியனின் புதிய ரகசியம்!



"எனக்கு மிகவும் தேவைப்படும் வேளையில் கூடுதல் விட்டமின்களை-யும் சக்தியையும் அளிக்கிறது."

கூடுதல் விட்டமின் சக்தி.

இப்போது பூஸ்ட், வளரும் குழந்தைகளின் அன்றாடத் தேவைகளுக்கு வேண்டிய சக்தியை தருவதற்கென்றே விசேஷமாகத் தேர்ந்தெடுக்கப்பட்ட கூடுதல் விட்டமின்களை கொண்டுள்ளது.



பூஸ்ட்

விட்டமின் அடங்கிய சக்தியளிக்கும் எரிபொருள்

HTA 6008 TAM

தேவை ஸ்பரிசம்

"என்னுடைய வாழ்க்கையில் என்னைப் பெரிதும் பாதித்த சம்பவம் என்னுடைய பாட்டியின் மரணம். காரணம் அவர் என்னிடம் காட்டிய அன்பு. அவருடைய கரங்களால் என்னுடைய தலையை வருடிக் கொடுத்து, என்னுடைய முகத்தையும் கைகளையும் அன்புடன் தடவிக் கொடுத்து, அவருடைய விரல்களோடு என்னுடைய விரல்களைக் கோக்க, முகத்தோடு முகம் இணைத்து, எனது கன்னத்தில் முத்தம் இட்டு என்னைத் தொட்டுச் சீராட்டிப் பாராட்டி வளர்த்த அவருடைய அன்பைப் போல பிறகு யாரிடமும் கிடைக்கவில்லை. அவர் என்னைத் தொடுவதில் வெளிப்பட்ட அன்பு, ஆதரவு, நம்பிக்கை, நெருக்கம், சகிப்புத் தன்மை என்னால் என்றும் மறக்க முடியாதது. அவரது ஸ்பரிசத்தின் குளுமை, இனிமை, சுகம் இன்று நினைத்தாலும் என்னால் மனத்தால் உணர்ந்து பார்க்க முடியும். எனது உயிருள்ள உடலுக்கு அந்த ஸ்பரிசம் மறக்கவே மறக்காது" என்று பிரபல எழுத்தாளர் கமலாதாஸ் அண்மையில் ஒரு டீ. வி. பேட்டியில் கூறினார்.

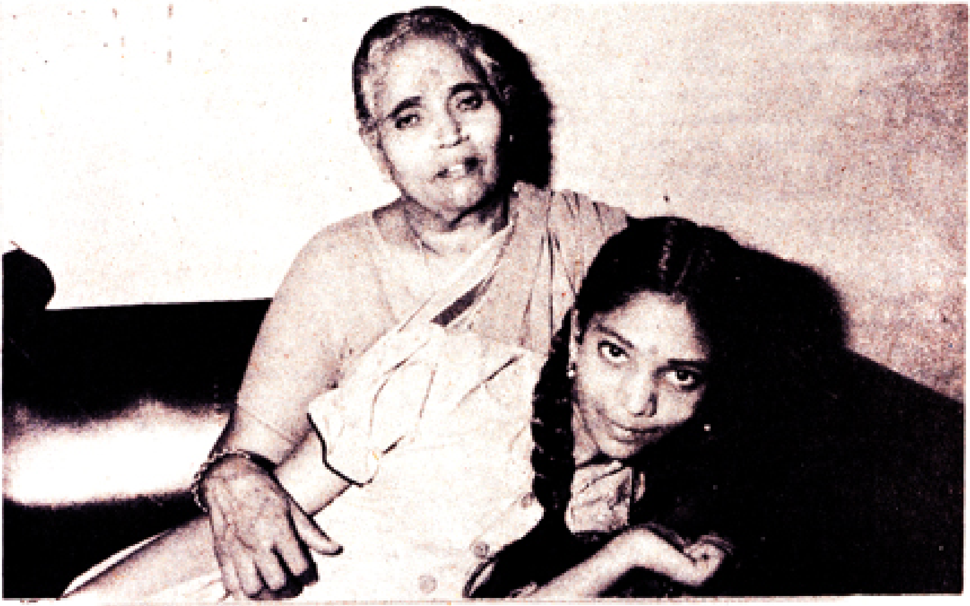
அவர் கூறியது முற்றிலும் உண்மை.

ஸ்பரிசம் என்பது மறக்க முடியாத உணர்வு. ஆழ்ந்து மனத்தில் இருக்கக் கூடியது. இனிமையான நினைவுகளைத் தரக் கூடியது. அழுகின்ற குழந்தையை யாராவது எடுத்து — அதிலும் தாய் — எடுத்துத் தடவிக் கொடுத்தால் உடனே அழுகையை நிறுத்தி விடுகிறதே, ஏன்? காரணம், தனித்த சூழ்நிலையில் இருக்கிறோமே என்று பயந்து அழும். குழந்தையின் மேல் ஓர் அன்புக் கரம் பட்டவுடன் குழந்தையின் பயம் போய் விடுகிறது.

துக்கத்தில் துவண்டு போய் இருக்கும் ஒரு நபரிடம் அவருடன் ஒன்றுமே பேசாமல் ஒன்றுமே கேட்காமல் அவருடைய கையைப் பிடித்து நம் கையுடன் சேர்த்து வைத்துக் கொள்ளும் போது அந்தத் துக்கத்திலும் அவரது முகத்தில் சிறிய மலர்ச்சி, நம்மை நன்றியுடன் நோக்குகிறார். இது ஏன்? காரணம், நம்முடைய செய்கை அவருக்கு நமது ஆதரவைக் காட்டுகிறது. அவர் தனித்து இருக்கவில்லை. நாமும் அவருடன் இருக்கிறோம் என்ற உணர்வு இழந்ததை மறக்க அவருக்கு உதவுகிறது.

கைகோத்துச் செல்லும் காதலர்களையும், இளந்தம்பதிகளையும், முதிய தம்பதிகளையும் பார்ப்பவர்களுக்கு, பொறாமைப் படுவதினால் சகிக்க முடியாத காட்சிகளாக இருந்தாலும், சம்பந்தப்பட்டவர்களுக்கு அந்தச் செய்கையில் இனிமை ஏற்படுகிறது என்பதினால்தானே அப்படிக் கைகோத்துப் போகிறார்கள்.

கைகோத்துச் செல்லும் இளந்தம்பதிகள் திருமணமாகிப் பல வருடங்கள் கழிந்ததும் கைகளைக் கோத்துக் கொள்ளாமல் தனித் தனியாகச் செல்ல விரும்புவதற்கு வயதும், கூச்சமும் காரணம் என்று பலர் சொல்ல



லாம். ஆனால் அதைக் காட்டிலும் அவர்களிடையே ஏற்பட்ட மனவிரிசலே காரணம் என்பதே உண்மை. வயதான தம்பதிகள் கைகோத்துப் போவது தள்ளாமையால் மாத்திரம் அல்ல, அவர்களுக்கு இடையில் இருந்த மனவிரிசல் சரிப்பட்டு மறுபடியும் ஒருவரை ஒருவர் முழுமையாக நேசிப்பதின் அறிகுறி என்றும் சொல்லலாம். ஆக, வாழ்க்கை முழுவதும் ஸ்பரிசம் என்பது தேவையான ஓர் உணர்வு. குழந்தைகள் தானே பெரியவர்களாக வளருகிறார்கள். ஆகவே குழந்தைகளிடம் இந்த ஸ்பரிசத்தைப் பற்றிய உணர்வு நினைவில் நிற்கப் பெற்றோர்கள் பொறுப்புடன் நடந்து கொள்ள வேண்டும்.

'இன்று உங்களது குழந்தையைக் கட்டியணைத்தீர்களா?' என்ற கேள்வியைத் தாங்கி நிற்கும் போர்டுகளை அமெரிக்காவின் பல இடங்களிலும் காணலாம். தான் பெற்ற குழந்தையைத் தொட்டுக் கொஞ்சி, தூக்கி வைத்துக் கொள்வதைக் கூடப் பிறர் நினைவுபடுத்த வேண்டிய நிலையில் இன்று பல அமெரிக்கப் பெற்றோர்கள் இருக்கிறார்கள். உலகத்தில் உள்ள மற்ற நாடுகளில் உள்ள குழந்தைகளைவிட அமெரிக்காவில் உள்ள குழந்தைகளுக்குத் தாயாரிடமும் மற்ற நெருங்கிய உறவினரிடமிருந்தும் கிடைத்த ஸ்பரிச உணர்வு மிகமிகக் கொஞ்சம். இவர்கள் வளர்ந்த பிறகு ஒழுக்கமற்ற வாழ்க்கையை வாழ்வதற்கும், சமூகத்திற்கு எதிரான செயல்களில் ஈடுபடுவதற்கும், போதைப் பொருட்களுக்கும், மதுவுக்கும் அடிமையாவதற்கும் குழந்தையாக இருந்த போது அவர்களுக்குப் போதுமான அளவில் கிடைக்காமல் போன ஸ்பரிச உணர்வே காரணம் என்று ஆராய்ச்சியாளர்கள் தெரிவிக்கிறார்கள்.

சிறு குழந்தைகளாக இருக்கும் போது எவ்வளவுக்கெவ்வளவு அதிகமாக ஸ்பரிசங்கள் அந்தக் குழந்தைகளுக்குக் கிடைக்கிறதோ அவ்வளவுக்கவ்வளவு அந்தக் குழந்தை வளர்ந்த பிறகு மன ஆரோக்கியத்தோடு இருக்கும். இத்தகைய அனுபவம் அவர்களை யாரையும் நேசிக்கத் தூண்டும். ஆணாக இருந்தாலும் சரி, பெண்ணாக இருந்தாலும் சரி, யாருடனும் கூச்சமில்லாமல் இயல்பாகச் சுத்தமான மனத்துடன் பழக உதவி செய்யும். யாருடனும் சேர்ந்து பழகாமல் தனிமையில் இருக்க விரும்புபவர்கள், தங்களைப் பற்றிய தாழ்வு மனப்பான்மைஉள்ளவர்கள்,பெண்களைக்காமக் கண்களுடனே பார்க்கும் ஆண்கள் தவறுதலாகத் தன் மேல் ஓர் ஆணின் கைபட்டு விட்டால் அதற்குத் தப்பான அர்த்தத்தை எடுத்துக் கொள்ளும் பெண்கள் — இவர்களுக்கெல்லாம் இளமையில் போதுமான ஸ்பரிச உணர்வு கிடைக்காததே இப்படி நடந்து கொள்ளக் காரணம்.

சிறு வயதில் ஆணும் பெண்ணும் சேர்ந்து விளையாடுவது நல்லது. படிக்கும் போது கோ-எஜுகேஷன் பள்ளிகளில் படிக்க வைப்பது மிகமிக நல்லது. இப்படிப்பட்ட பள்ளிகளில் படித்து வெளிவரும் மாணவ மாணவிகள் ஒருவர் மற்றொருவரைத் தொட்டுப் பேசுவதை — ஏதோ நடக்கக் கூடாத அசாதாரணச் சம்பவமாக நினைப்பதில்லை. வாழ்க்கையில் சாதாரணமாக நடக்கக் கூடிய சகஜமான ஒரு காரியம் என்ற மனப்பக்குவத்தை அடைந்து விடுகிறார்கள். இதனால் மற்றவர்களைப் பார்த்து அதிகம் பயப்படாமலும், அவர்களுடைய செய்கைகளைத் தவறாகப் புரிந்து கொள்ளாமலும் குறைந்த டென்ஷனோடு வாழ்க்கையை நடத்திப் போகிறார்கள்.

பெற்றோர்களுக்கும் குழந்தைகளுக்கும் இடையில் மனஇடைவெளி ஏற்படுவதற்குக் கூட ஒரு முக்கிய காரணம் இந்த ஸ்பரிச உணர்வு அவர்களிடையே குழந்தைகள் வளர வளரக் குறைந்து போவதுதான். 'குட் நைட் டாடி' என்று குழந்தைகளை இயந்திரத்தனமாகச் சொல்லப் பழக்கி விடுவதை விட டி. வி. பார்க்கும் போது குழந்தைகளை அணைத்துக் கொண்டோ, அவ்வப்போது குழந்தைகளை வாஞ்சையுடன் தட்டிக் கொடுத்தோ பெற்றோர்கள் நடந்து கொண்டால் குழந்தைகளுக்குப் பெற்றோரிடம் இருக்கும் பாசம் என்றும் மாறாது.

குழந்தைகள் பெற்றோர்களைவிட தாத்தா பாட்டிகளை அதிகம் விரும்பக் காரணம், அவர்களின் ஸ்பரிசம் பெற்றோர்களிடம் கிடைக்காத ஒன்றாக இருப்பதும் ஒரு காரணம்.''

இளம் வயதில் கிடைக்காத ஸ்பரிச உணர்வு மண வாழ்க்கையைக் கூடப் பாதிப்பதாக ஆராய்ச்சியாளர்கள் சொல்கிறார்கள். இதோ ஒரு கேள்வியும் பதிலும்: —

கேள்வி: என்னுடைய கணவர் தாம்பத்திய உறவிற்குப் பிறகு என்னுடன் பேசுவதையோ என்னை அணைத்துக் கொண்டு உறங்குவதையோ விரும்புவதில்லை. இதனால் எனக்கு நான் அவருடைய சுகத்திற்காக உபயோகப்படுத்தப்பட்டு அது கிடைத்த பிறகு தூக்கி எறியப்பட்ட பொருள் என்ற நினைப்பே ஏற்படுகிறது. இவர் இப்படி நடக்கக் காரணம் என்ன?

பதில்: உங்களது கணவர் இளமையில் தூக்கி எடுத்துக் கொஞ்சப்படாமல், அணைக்கப்படாமல் இருந்த சூழ்நிலையில் வளர்ந்திருப்பார். அதனால் அத்தகைய செயலை மற்றவர்களிடம் காண்பிக்க அவருக்குத் தெரியவில்லை. அதன் அருமை முக்கியத்துவம் அவருக்குப் புரியவில்லை.

ஆரோக்கியமான மனத்துடன் குழந்தைகள் வளர, உறவுகள் நெருங்க, உலகம் இயங்க ஸ்பரிசம் தேவை. காற்றைப் போல, தண்ணீரைப் போல மனிதர்களுக்கு — எல்லா வயதினருக்கும் — இது அத்தியாவசியமானது. தவறான செய்தியைத் தராத ஸ்பரிசம் எல்லோருக்கும் தேவை.

— கமலநாதன்

இம் மாத இல்லத்தரசி

நீலா



முதல் பரிசு —

'காப்பர் பாட்டம்' பாத்திரம்

கஸாட்டா கிரீம்

தேவையான பொருட்கள்:

1 ஸ்பான்ஜ் கேக் — முட்டை 4.
மைதா — 100 கிராம்.
சர்க்கரை — 150 கிராம்.
பால் — 2 லிட்டர்.
கிரீம் — 1 கப்.
தலா 2 டீஸ்பூன் விதம் இரண்டு ரக ஐஸ்கிரீம் மிக்ஸ்.
உலர்ந்த பழங்களும் கொட்டைகளும் — (வாதுமை. பிஸ்தா. முந்திரி. பேரீச்சை. செர்ரி. திராட்சை முதலியன)
சர்க்கரை ருசிக்குத் தேவையானது.
ஏதாவது ஒரு எஸன்ஸ் — 1 டீஸ்பூன்.

செய்முறை:

கேக் தயாரிக்க:

உடைத்த முட்டை. 150 கிராம் சர்க்கரை பொடித்தது. ஒரு பாத்திரத்திலிட்டு. சுடுநீர் நிறைந்த பாத்திரத்தில் வைத்து (எக்) பீட்டரால் நன்றாகக் கடையவும். கலவை வெள்ளையாய். நன்கு நுரைத்துக் கொண்டு வரவேண்டும். பீட்டரினால் ஏற்படும் சுழல்கள் கொஞ்ச நேரம் நிலைத்து நிற்கும் வரை கடையவேண்டும். பின்னர் ஸ்பூன் ஸ்பூனாக மைதா சேர்த்து. ஒரு டீஸ்பூன் எஸன்ஸ் சேர்த்துக் கலந்து கேக் பாத்திரத்திலிட்டு ஒவன் 375 °F—இல். 45 நிமிடங்கள் வரை வைத்து அல்லது கேக் பாத்திரத்தைவிட்டு விலகி வரும் போது எடுக்கவும். கேக் நன்றாக ஆற வேண்டும். முதல் நாள் தயார் செய்வது நலம்.

ஐஸ்கிரீம் தயாரிக்க:

3 பாட்டில் (1½ லிட்டர்) பாலை அடுப்பிலிட்டு ருசிக்குத் தகுந்த சர்க்கரையிட்டுப் பாதியாகக் குறுகுமளவுக்குக் காய்ச்சவும். பின்னர் பாலை இரு பாகங்களாக்கி, தனித்தனியே 2 ஐஸ்கிரீம் மிக்ஸ் பவுடர்களைக் கலந்து (கொஞ்சம் குளிர்ந்த பாலில் கலக்கி) 2 விதச் சுவையுள்ள ஐஸ்கிரீம் தயாரிக்கவும். ஆறியபின் கலவைகளை மிக்ஸியில் நுரைக்கும் வரை அடிக்கவும். கொஞ்சம் கிரீமைத் தனியாக வைத்துவிட்டுப் பாக்கியை நன்றாகக் கடைந்து இரண்டு பாகங்களாக்கி இரண்டு ஐஸ்கிரீம் கலவையிலும் கலக்கவும். தனித்தனி பாத்திரத்திலிட்டு. குளிர் நிலையில் வைத்துள்ள ஃப்ரிட்ஜில் வைத்து. நன்றாக உறைந்து விடும் போது மறுபடியும் எடுத்து. மிக்ஸியில் இட்டுக் கடைந்து. பின்பு பாத்திரத்திலிட்டுக் குளிர்பெட்டியில் இட்டு வைக்கவும்.

செய்த கேக்கைக் குறுக்காக வெட்டி இரண்டு பாகமாக்கவும். இரண்டு பாகங்களையும் தனித்தனியாக தட்டுகளில் வைத்து காய்ச்சி ஆறிய மீதிப் பாலில் சிறிது சர்க்கரை கலந்து கேக்கின் மீது ஊற்றவும். தயாரான ஐஸ்கிரீமில் ஒன்றை ஒரு பாதி கேக்கின் மீது ஊற்றிப் பின் சிறிது உலர்ந்த பழங்களைத் தூவி மேலாக மற்றொரு ஐஸ்கிரீமை ஊற்றி, இன்னும் கொஞ்சம் பழங்கள் கலவையைத் தூவி. கடைசியில் கவனத்துடன். மிச்சப் பாதிக் கலவையையும் வைக்கவும். மீதமுள்ள கிரீமை மறுபடி கலக்கி ஊற்றி. மீதமுள்ள உலர்ந்த பழங்களால் அலங்கரிக்கவும். தயாரான கஸாட்டாவை ஃப்ரிட்ஜில் நன்கு குளிர வைக்கவும்.

— நீலா அருணாசலம். புதுதில்லி.

கலா





அன்னபூரணி

இரண்டாம் பரிசு — பெரிய டப்பா

சோயா மில்க் டிலைட்

தேவையான பொருட்கள்:

சோயா பீன்ஸ் — 100 கிராம்.
பால் — 1 லிட்டர்.
சர்க்கரைத் தூள் — 250 கிராம்.
கஸ்டர்ட் பௌடர் — 2 டீஸ்பூன்.
வெனிலா எஸன்ஸ் — சில சொட்டுக்கள்.
முந்திரி, பிஸ்தா, அக்ரூட் போன்ற பருப்புகள் — தேவையான அளவு.

செய்முறை:

முதல் நாள் மாலையே சோயாபீன்ஸை ஊற வைக்கவும். இரவு ஒரு முறை தண்ணீரை எடுத்துவிட்டு புதுத் தண்ணீரில் ஊற வைக்கவும். மறுநாள் காலையிலும் வேறு புதுத் தண்ணீர் ஊற்றி வைக்கவும். பருப்பு நன்றாக ஊறியதும் களைந்து, வெண்ணெய் போல அரைத்துக் கொள்ளவும். அரைத்த மாவிற்கு அரை லிட்டர் தண்ணீர் ஊற்றி இரண்டு மணி நேரம் விடவும். இப்போது அடியில் மாவு தங்கியிருக்கும். மேலே உள்ள நீரைக் கொட்டிவிட்டு, மாவை மட்டும் எடுத்துக் கொள்ளவும்.

ஒரு லிட்டர் பாலைக் காய்ச்சவும். அரை டம்ளர் ஆறிய பாலில் கஸ்டர்ட் பௌடரைக் கரைத்துக் கொள்ளவும். முந்திரி, பிஸ்தா போன்ற பருப்புகளைத் துண்டுகளாக்கிக் கொள்ளவும்.

காய்ச்சிய பாலில் பாதியை ஒரு பாத்திரத்தில் எடுத்துக் கொள்ளவும். சற்று சூடாக இருக்கும் போதே சோயாபீன்ஸ் மாவைக் கரண்டி கரண்டியாக எடுத்துக் கொட்டிக் கிளறவும். கட்டிகள் இல்லாமல் கிளறுவது அவசியம். ஒரு நாள் இரவு வைத்து விடவும்.

மீதியுள்ள பாலைச் சுண்டக் காய்ச்சவும். சிறு தீயாக வைத்து, அடிக்கடி கிளறி, அதிகமாக மலாய் (ஆடை) படியும் வரை சுண்டக் காய்ச்சவும். ஒரு கிண்ணத்தில் சோயா பீன்ஸ் பால், மலாய் பால், எஸன்ஸ், கஸ்டர்ட் பால், சர்க்கரைத் தூள், முந்திரி, பிஸ்தா துண்டங்கள் எல்லாவற்றையும் போட்டுத் தளரத் தளரக் கலக்கவும். நன்றாக ஆறவிட்டு, ஃப்ரிட்ஜ் ஃப்ரீஸரில் வைத்து எடுக்கவும்.

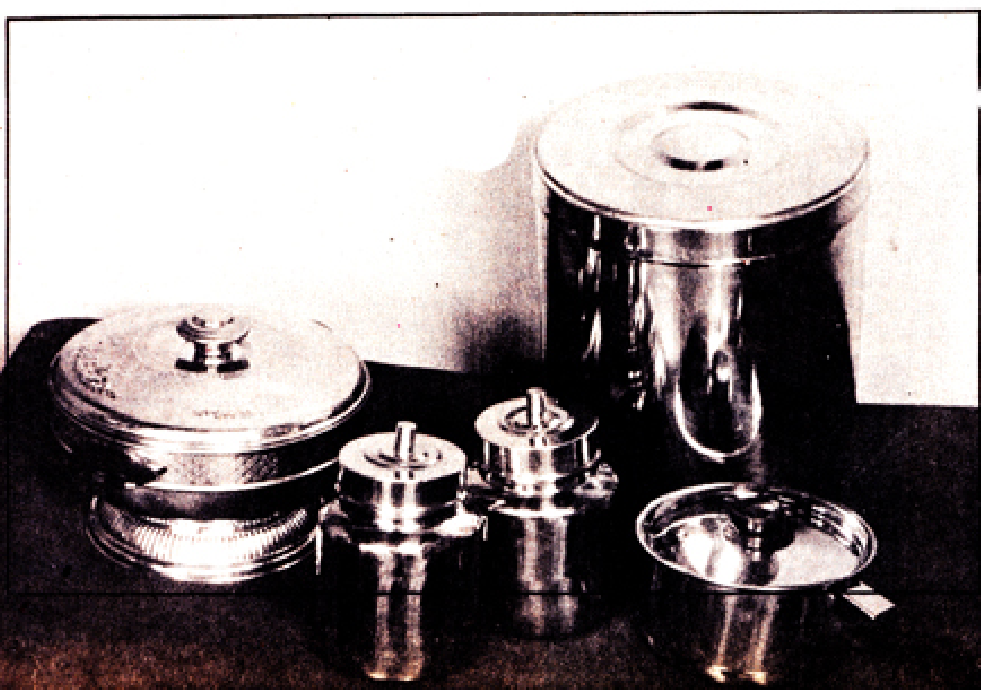
சுவையான ஐஸ்க்ரீம் தயார்.

சாதாரண கார்ன் பௌடரையோ அல்லது செயற்கையான ஐஸ்கிரீம் பௌடர்களையோ, உபயோகிப்பதைக் காட்டிலும், இந்த சோயா — பீன்ஸ் உபயோகிப்பது சிறந்தது. இந்த சோயா மில்க் டிலைட் ஐஸ்க்ரீமில் புரதச் சத்து அதிகம் உள்ளது.

— திருமதி அனுராதா சேகர்,
சென்னை — 88.

மூன்றாம் பரிசு — அழகிய கிண்ணம்

பரிசுப் பொருட்கள்



நவ ஜீவன் நற்பணி மன்றம் – திருமலை-திருப்பதி. ஸ்ரீ வெங்கடாச்லபதி கோடி நாம ஜப எழுத்து வேள்வி சிலவேண்டுகோள்.

கோடி நாம எழுத்து வேள்வியில் கலந்துக் கொள்ளுங்கள். இலவசப் புனிதப் பயணமாக திருப்பதிக்கு வாருங்கள். இலவசமாக பூஜைக்குரிய வெள்ளி காசு டாலர் பெறுங்கள். ஸ்ரீ ஏழுமலையானின் அருட் செல்வத்தை பெறுங்கள்.

ஸ்ரீ கலியுக கண்கண்ட தெய்வமான, வேண்டுவோருக்கு வேண்டியதை அளிக்கும் ஸ்ரீ வெங்கடாசலபதியின் அருட் சக்தி குறித்து யாவரும் அறிந்ததே. வாசக அன்பர்கள் மனக்கவலைகள் நீங்கி, உடல் ஆரோக்யம் பெற்று பொருட் செல்வமும் பெறும் பொருட்டு ஸ்ரீ வெங்கடாசலபதிப் பெருமானின் திவ்ய நாமங்களை பல முறை தொடர்ந்து உச்சாடனம் செய்யுங்கள். மேலும், ஏகாதசி, திருவோணம் மற்றும் சனிக்கிழமை போன்ற முக்கிய தினங்களில் ஸ்ரீ ஏழுமலையானின் திவ்ய நாமங்களை பலமுறை எழுதுங்கள்.

சில ஆலோசனைகள்:-

மேற்குறிப்பிட்ட முக்கிய தினங்களில் உங்கள் குடும்பத்தில் எழுதத் தெரிந்த ஒவ்வொருவரும் ஸ்ரீ வெங்கடேஸ்வரப் பெருமானின் திருநாமத்தை ''ஓம் நமோ வெங்கடேசாய'' என்று 1008 முறை எழுதி, திருப்பதி-திருமலையில் உள்ள எமது நவ ஜீவன் நற்பணி மன்றத்திற்கு தபால் மூலம் அனுப்பி வையுங்கள். நீங்கள் எழுதி அனுப்பும் படிவங்களை; பூஜையில் வைத்து உங்கள் சார்பாக பிரார்த்தனை செய்வித்து, ஸ்ரீ ஏழுமலையானின் பிரசாதத்தை தபால் மூலம் அனுப்பி வைக்கிறோம். இந்த கோடி நாம எழுத்து வேள்வில் கலந்து கொள்ள விரும்பும் ஆஸ்தீகர்கள் ஸ்ரீ ஏழுமலையானின் திருநாமத்தை பக்தி சிரத்தையுடன் 1008 முறை எழுதி பூர்த்தி செய்து அனுப்பும் போது, அதனுடன் ஒரு சிறு துளசி அல்லது சிறிய புஷ்பத்தையும் சேர்த்து அனுப்ப வேண்டுகிறோம். மேலும் இயன்றவர்கள் காணிக்கையும் சேர்த்து அனுப்பலாம். மேலும் இலவசப் புனிதப் பயணம் குறித்து, போதிய விவரங்கள் அடங்கிய அச்சிட்ட படிவங்களை Printed Form ஐ இலவசமாகப் பெற, தெளிவான பின்கோடிட்ட நம்பருடன் கூடிய சுய விலாசமிட்ட ''லாங் கவரில்'' போதிய தபால்தலை ஒட்டி (மினிமம் ரூபாய் ஒன்று) கீழ் குறிப்பிட்ட அட்ரஸுக்கு அனுப்ப வேண்டுகிறோம்.

NAVJEEVAN SOCIAL WELFARE CENTRE
(A UNIT OF NBRC)
1--57, NORTH MADA STREET, NEAR SHANKAR MUTH,
P. O. TIRUMALA, VIA. TIRUPATI. PIN: 517504

சில விவரங்கள்:

திருப்பதி யாத்திரை - இலவச புனிதப் பயணம்

சுமார் 100 நாட்களுக்குள் 10 ஆயிரம் ஆஸ்திகர்களை ஒன்று சேர்த்து இந்த கோடி நாம ஜப எழுத்து வேள்வியை பூர்த்தி செய்ய திட்டமிட்டுள்ளோம். கோடி நாம எழுத்து வேள்வியின் இறுதி கட்டமாக வரும் தீபாவளிப் பண்டிகையன்று (அக்டோபர் 8) குலுக்குச் சீட்டு முறையில் 108 ஆஸ்தீகர்களைத் தேர்ந்தெடுக்கப்படும். (திருப்பதியில் இருந்து அனுப்பப்படும் அச்சிட்ட படிவங்களில் எழுதி அனுப்பும் வாசகர்களிலிருந்து மட்டும்) தேர்ந்து எடுக்கப்பட்ட வாசகர்களுக்கு உடன் ரிஜிஸ்தர் தபால் மூலம் விவரம் அனுப்புவதுடன் அவர்களின் பெயர், ஊர், மற்றும் படிவத்தில் குறிப்பிட்டுள்ள நம்பருடன் பத்திரிக்கையிலும் வெளியிடுகிறோம். உங்கள் இருப்பிடத்திலிருந்து திருப்பதிக்கு வந்து செல்ல, ஏற்பாடு செய்வதுடன், யாத்திரையின் முடிவில் பூஜைக்குரிய ஒரு வெள்ளி காசு டாலருடன் மஹா பிரசாதமும் இலவசமாக வழங்குகிறோம். குலுக்குச் சீட்டில் வெளிவராத (நம்பர்) அன்பர்களுக்கும் விசேஷ பிரார்த்தனை செய்வித்து பிரசாதம் அனுப்பி வைக்கிறோம்.

மேற்கொண்டு விவரம் அறியவும், அச்சிட்ட படிவங்களை இலவசமாகப் பெறவும், மேற்குறிப்பிட்ட அட்ரஸுக்கு எழுத வேண்டுகிறோம்.

''ஓம் நமோ வெங்கடேசாய.''

ஹாக்கின்ஸ்®



பாதுகாப்புமிக்கது சுவையுணவு சமைத்திட மிக விரைவான வழி

ஹாக்கின்ஸ் பிரஷர் குக்கர்கள்

1. விஸில் அடிப்பது உறுதி - விரைவாக சமைக்கிறது.
2. கசிவதில்லை - தொல்லையின்றி இயங்குகிறது.
3. பிரஷர் உள்ளபோது திறக்காது - மிக அதிக பாதுகாப்பு அளிக்கிறது.

உங்கள் நேரம் மற்றும் பணத்தை மீதப்படுத்த உத்தரவாதம்.

அங்கீகரிக்கப்பட்ட சேல்ஸ் & சர்வீஸ் சென்டர்கள் :

சென்னை : சபரி டிஸ்ட்ரிப்யூட்டர்ஸ், 17, ராமநாதன் தெரு, தி.நகர். போன் : 441838 ● S. சந்தோஷ நாடார் சன் (பர்ம்) 88, நைனியப்ப நாய்க்கன் தெரு, ஈவினிங் பஜார், போன் : 563050.

மதுரை : S. செல்லையா நாடார் & சன்ஸ், 267, காமராஜர் சாலை, போன் : 31421 ● S.S. கந்தசாமி பாண்டியன் & சன்ஸ், 3, அம்மன் சன்னதி, போன் : 26597.

கோவை : ஐடியல் கிப்ட் ஹவுஸ், மாருதி தியேட்டர் அருகில், R.S. புரம், போன் : 23776.

சேலம் : லாவண்யா மெட்டல் மார்ட், வாசவி மஹால் பில்டிங், முதல் அக்ரஹாரம், போன் : 63726.

ஈரோடு : யூனிவர்ஸல் ட்ரேடர்ஸ், 21, சிவஷண்முகம் வீதி, போன் : 77232.

திருச்சி : மாணிக்க விஞயகர் மெட்டல் மார்ட், 42-A, N.S.B. ரோடு, போன் : 24663.

திண்டுக்கல் : S.M.B. மாணிக்கம் நாடார், 162, 163, பெரிய கடைத் தெரு, போன் : 5506.

வேலூர் : ஆனந்த் ஏஜன்சீஸ், 478, மெயின் பஜார், போன் : 20543.

பாண்டிச்சேரி : கந்தன் & கம்பெனி, 22, ஜவஹர்லால் நேரு தெரு, போன் : 4108.

Charmine

ஆரஞ்ச் தயிர் ஐஸ்க்ரீம்

பால் — ½ லிட்டர்,
மில்க் பவுடர் — 4 ஸ்பூன்,
சர்க்கரை — 6 ஸ்பூன்,
க்ளுகான் — சி — 1,
க்ரீம் (அல்லது) பால் மேலாடை சிறிய கிண்ணம்.
ஐஸ்கிரீம் ஸ்டெபிலைசர் — ¼ ஸ்பூன்,
ஆரஞ்சு எஸன்ஸ் (அல்லது) ரசனா— ¼ ஸ்பூன்,
கேசரி பவுடர் — 1 சிட்டிகை,
ஐஸிங் சர்க்கரை — 4 ஸ்பூன்,
ஆரஞ்சு வேபர் பிஸ்கட்ஸ்,
புளிப்பில்லாத புதிய கெட்டியான தயிர் 2 கப்.

செய்முறை:

தயிரை மெல்லிய துணியில் கட்டி திக்கான பகுதியை எடுத்துக் கொள்ளவும். மில்க் பவுடரைப் பால் விட்டுக் கரைத்துக் கொள்ளவும். ஐஸ்கிரீம் ஸ்டெபிலைசர், பால் ஆகியவற்றை மில்க் பவுடருடன் கொதிக்க வைத்து, இருமுறை தீயைக் குறைத்து, கொதிக்க வைக்கவும். சர்க்கரை, க்ளுகோன்—சி, பாலாடை ஆகியவற்றைக் கலக்கவும். மிக்ஸியில் திருப்பவும். தயிர் ஆடையை ஐஸிங் சர்க்கரையுடன் கலக்கவும். எல்லாவற்றையும் கலந்து ஆரஞ்சு எஸன்ஸ் கேசரி பவுடர் சேர்த்து மறுபடியும் மிக்ஸியில் திருப்பி ஃப்ரிட்ஜில் வைத்து செட் செய்யவும். பரிமாறும் போது கொஞ்சம் ஐஸ்கிரீம் விட்டு 4 திராட்சைப் பழம் மேலே வைத்து ஆரஞ்சு வேபர் பிஸ்கட் வைத்துக் கொடுக்கவும்.

— அன்னபூரணி, பம்பாய் — 36.

ஆறுதல் பரிசு : —
— மூடி போட்ட பால் ஜாடி

முலாம்பழ ஐஸ்கிரீம்

தேவையான பொருட்கள்:

ராகி — ¼ கிலோ,
பச்சை வேர்க்கடலை — ¼ கிலோ,
ஏலக்காய் — 5,
பால் — 3 டம்ளர்,
சர்க்கரை (பொடித்தது) — 1 டம்ளர்,

செய்முறை:

ராகியைக் கல்நீக்கிச் சுத்தம் செய்து ஒருநாள் முழுவதும் நீரில் வைத்திருந்து விட்டு, மறுநாள் அதை மிக்ஸியில் போட்டு நீர் விட்டு நன்றாக அரைக்கவும். இதனைச் சுத்தமான துணியில் வடிகட்டி கெட்டியான பால் மூன்று டம்ளர் இருக்கும்படி அரைத்து எடுத்துக் கொள்ளவும். இந்தப் பாலைக் கனமான பாத்திரத்தில் விட்டு; அடுப்பில் நிதானமான சூட்டில் வைத்து ராகி பால் சற்று கெட்டியாகிக் கூழாகும் வரை கிண்டி கீழே இறக்கி நன்கு ஆற வைக்கவும்.

மற்றொரு பாலையும் நன்கு சுண்டக் காய்ச்சி ஆற வைத்துக் கொள்ளவும்.

வேர்க்கடலையை நன்கு நீரில் ஊற வைத்துப் பின் மிக்ஸியில் கெட்டியாக அரைத்துக் கொள்ளவும்.

கடைசியில் ராகி கூழ், பால், வேர்க்கடலை விழுது மூன்றையும் ஒன்றாகக் கலந்து அத்துடன் ஏலக்காயை நன்கு பொடி செய்து தூவி, சர்க்கரையையும் சேர்த்து நன்கு கலக்கவும் (கலர் எஸன்ஸ் விருப்பமானால் சேர்த்துக் கொள்ளலாம்.) பின்னர் இதை மீண்டும் மிக்ஸியில் இரண்டு நிமிடங்கள் ஓடவிட்டு, குட்டையான, பரந்த கப் அல்லது கிண்ணங்களில் ஊற்றி, ஃப்பிரிட்ஜ் ஃப்ரீஸரில் வைக்கவும்.

இரண்டு அல்லது இரண்டரை மணி நேரங்கள் கழித்து ஐஸ்கிரீமை வெளியில் எடுத்துப் பார்த்தால், ஸ்பூனால் வெட்டிச் சாப்பிடும் பக்குவத்தில் மிகவும் சுவையாக இருக்கும்.

— உமா நாராயணசுவாமி.
சென்னை — 601 302.

ஆறுதல் பரிசு : —
— மூடி போட்ட பால் ஜாடி

ஏலக்காய் ஐஸ்கிரீம்

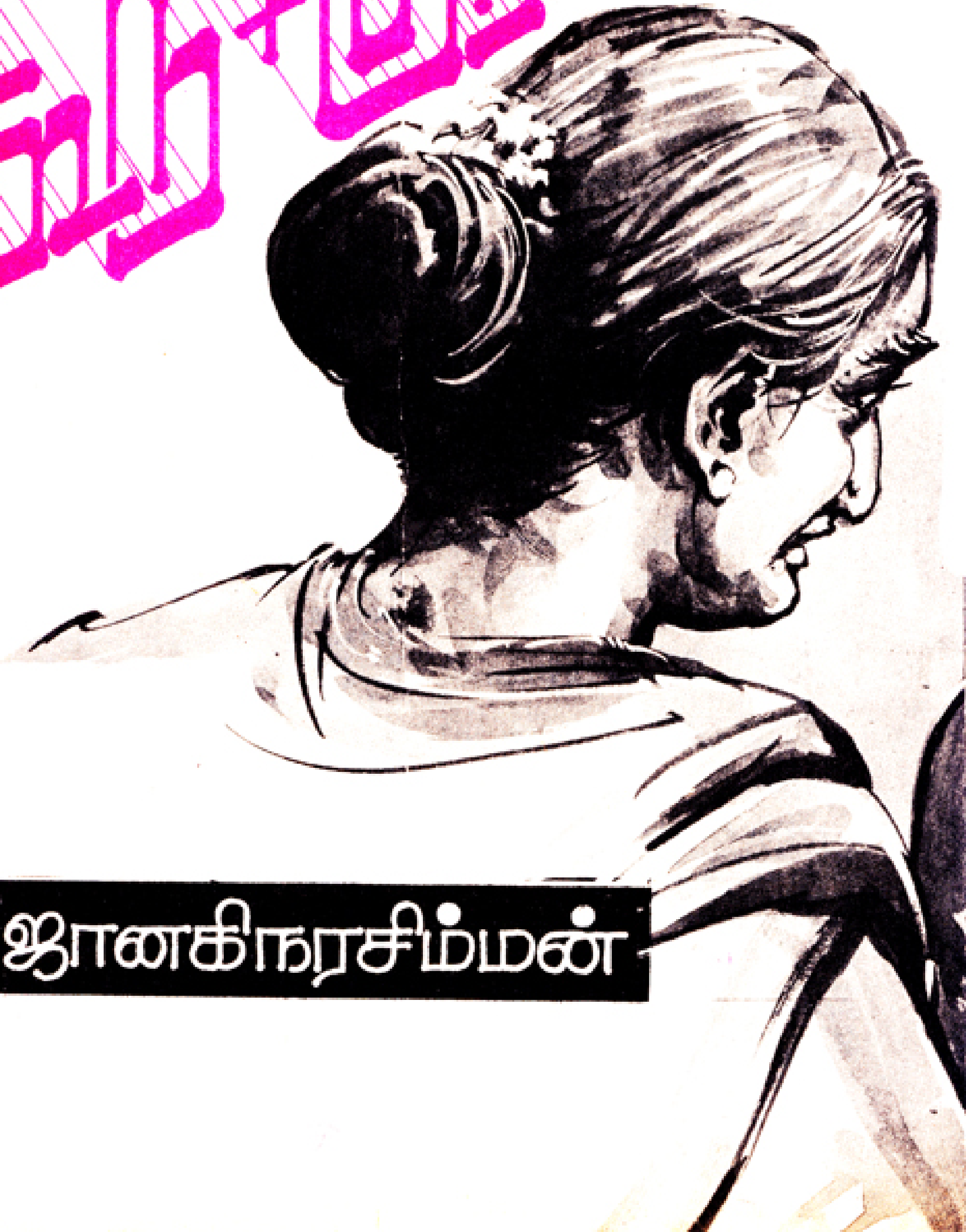
தேவையான பொருட்கள்:

முலாம்பழம் — ஒன்று (சுமாரான அளவு),
பால் — 1½ லிட்டர்,
சர்க்கரை — 1 கப்,
கஸ்டர்டு பௌடர் — 1½ கரண்டி,
வெண்ணெய் — ½ கப்,
வெனிலா எஸன்ஸ் — 3 (அ) 4 சொட்டு.

செய்முறை:

முதலில் கஸ்டர்டு பவுடரையும், சர்க்கரையையும் இரண்டு கப் பச்சைப் பாலில் நன்றாகக் கரைத்து வைத்துக் கொள்ளவும்., மீதி பாலை நன்றாக (தண்ணீர் விடாமல்) காய்ச்சவும்). பால் நன்றாகக் காய்ந்த பிறகு அதில் கஸ்டர்டு பவுடர், சர்க்கரை மிக்ஸரைச் சேர்த்து மேலும் நன்றாகக் கொதிக்க விடவும். கீழே இறக்கி அதில் வெண்ணெயைச் சேர்க்கவும். நன்றாக ஆறிய பிறகு ஐஸ் — ட்ரேயில் ஊற்றி ஃப்பிரிட்ஜில் வைக்கவும். முலாம் பழத்தை நன்றாகத் தோல் சீவி, உள் இருக்கும் விதைகளை நீக்கிவிட்டுச் சிறுசிறு துண்டங்களாக நறுக்கி வைத்துக் கொள்ளவும். ஃப்பிரிட்ஜில் வைத்த ஐஸ்கிரீம் கொஞ்சம் செட் ஆன பிறகு அதை வெளியில் எடுத்து அதில் முலாம் பழத் துண்டங்களைப் போட்டு மிக்ஸியில் 3 — 4 நிமிடம் நன்றாக அடிக்கவும். மீண்டும் ஐஸ் ட்ரேயில் ஊற்றுவதற்கு முன்பு அதில் 3 — சொட்டு வெனிலா எஸன்ஸை ஊற்றி ஒரு கரண்டியில் கலக்கி பிறகு ட்ரேயில் ஊற்றி ஃப்பிரிட்ஜில் வைக்கவும். நன்றாக செட் ஆன பிறகு வெளியில் எடுத்து பாதாம் பருப்பு, முந்திரி பருப்பு, காய்ந்த திராட்சையால் அலங்காரம் செய்து பரிமாறவும். இதன் ருசி மிகவும் புதுமையாகவும், சுவையாகவும் இருக்கும்.

— கலா ஹரிஹரன், பம்பாய்.



ஜானகிநரசிம்மன்

கையில் நாலைந்து கவர்களுடன் கலவரமான முகத்தோடு உள்ளே வந்த கோபாலனைப் பார்த்து என்னமோ ஏதோ என்று கலங்கிப் போனாள் கனகம்.

''என்ன கைநிறையக் கடிதாசோட வர்றீங்க... மூஞ்சியப் பார்த்தா பயமாயிருக்கே'' என்றாள்.

''பயப்படற சமாசாரம்தான். உன் பொண் பிள்ளையெல்லாம் குழந்தைகளோட லீவுக்கு இங்கே வராங்களாம். நான் ராமானுஜ மடத்தைப் பார்க்கப் போயிடப் போறேன்.''

''நல்லாயிருக்கே நீங்க பேசறது! நாம்ப பெத்த கொழந்தைகளை நாம்பளே கரிச்சுக் கொட்டினா அதுகள் எங்கே போகும்? ஊர்லே உலகத்துலே பேரன் பேத்தின்னு ஆசையா இருப்பா. அதிசயமான மனுஷர் நீங்க....''

''சரி, சரி உன் பேரன் பேத்திகளை நீயே கொஞ்சிண்டிரு. சரியான வானரப் பட்டாளங்கள்...''

''பேசாம இருங்க! வருஷத்துக்கு ஒரு தடவை அம்மா, அப்பான்னு பாக்க வரதுகள். ஒங்களுக்கு என்னிக்குக் கொழந்தைகள் மேலே ஆசை இருந்தது? ஆதியிலேர்ந்து இதே சிடுமூஞ்சித்தனம்தான்...''



''ஆமாமா! ஆசை பாசம்னு இல்லாம தான் எல்லாத்தையும் படிக்க வச்சுக் கல்யாணம் பண்ணினேன்! நீ எனக்குச் சொல்ல வேண்டாம். உள்ளே போய் வேலையைப் பாரு....'' சொல்லிக் கொண்டே வாசலுக்குப் போய் விட்டார் கோபாலன். பெண் பிள்ளைகள், பேரக் குழந்தைகளைக் காணப் போகும் மகிழ்ச்சியோடு கனகம் உள்ளே போனாள்.

மாலை வந்தது. வாசலில் கேட்ட பல விதமான கூச்சல்களிலிருந்து பெண் வந்து விட்ட சமாசாரத்தைத் தெரிந்து கொண்டாள் கனகம். வேகமாக வாசலுக்கு வந்தாள்.

''என்னப்பா! பேசினது ஒண்ணு, கேக்கறது ஒண்ணாயிருக்கே, ஏழு ரூபாய்தானே பேசினது! இப்ப வந்து பத்து ரூபாங்கறயே...'' ரேணு ஆட்டோக்காரனிடம் கத்திக் கொண்டிருந்தாள்.

''இந்தாங்கம்மா! நீங்க கொண்டு வந்திருக்கிற லக்கேஜுக்கு இன்னொருத்தனாயிருந்தா பதினைஞ்சு கேப்பான், மேலே மூணு ரூவாதானே கேக்கறேன்...''

அதெல்லாம் முடியாது. மூணு ரூபா என்ன கொல்லையிலே காய்க்கறதா...'' ரேணு இரைய,

''என்னம்மா பேரம்! நீ போ உள்ளே! இந்தாப்பா, கூச்சல் போடாதே... மேலே இரண்டு ரூபா தரேன் வாங்கிக்கோ'' என்றபடி கோபாலன் குறுக்கே வர ரேணு உள்ளே நுழைந்தாள். பின்னோடு அவள் இரண்டாவது பிள்ளை பத்ரி ஒரு கைக் கட்டை விரலை வாயில் சூப்பிக் கொண்டு மறு கையால் அம்மாவின் புடவைத் தலைப்பை இழுத்துக் கொண்டும் வந்தான்.

''என்னம்மா வாசனை மூக்கைத் துளைக்கறது! புளிக்காய்ச்சல் பண்றயா...?'' மூக்கை இழுத்து உறிஞ்சினாள் ரேணு.

ஆமாண்டி! அப்பாதான் புளியோதரை வேணும்னு கேட்டார். தெனம் பருப்புக் கொழம்பு சாப்பிட்டு நாக்கு மரத்துப் போச்சாம். காரசாரமா பண்ணுன்னார்..''

''மரத்துப் போகாம என்ன பண்ணும்? கொஞ்சப் பொகையிலையா போட்டுக்கறார்! இருந்தாலும் அப்பா சொல்றார்ன்னு நீ ரொம்பக் காரம் போட்டுடாதே. அல்ஸர் வந்துடும். அது சரி, அப்பா புளியோதரை சாப்பிடட்டும். நமக்கு என்ன பண்ணப் போறே?''

''கத்தரிக்காய் இருக்கு. உருளைக்கிழங்கு இருக்கு. குழம்பு பண்ணிட்றேன்...''

''வேண்டாம்மா! பருப்புப் போடாதே! கத்தரிக்காயை நல்லா வதக்கி வெல்லம் போட்டு மெந்தியக் குழம்பு பண்ணுவியே, அது மாதிரி பண்ணும்மா. அப்பளாம் பொரிச்சுடு போறும். உருளைக் கிழங்கு நாளைக்கு இருக்கட்டும்...''

''சரிடி அப்படியே பண்ணிடறேன். நீ போய் மூஞ்சி கைகாலெல்லாம் அலம்பிண்டு வா...'' கனகம் உள்ளே போனாள்.

அடுத்த நிமிஷம் கொல்லைப்புறத்திலிருந்து மடேரென்ற சத்தத்துடன் ஐயையோ, ஐயையோ என்று ரேணுவின் பிள்ளை பத்ரியின் கூக்குரலும் சேர்ந்து கேட்கவே கைக் காரியத்தை அப்படியே போட்டு விட்டு வெளியில் ஓடி வந்தாள் கனகம்.

''நாசமாப் போறவனே! நான் வரதுக்குள்ளே என்ன அவசரம் உனக்கு...'' பிள்ளையைத் தரதரவென்று இழுத்துக் கொண்டு கூடத்துக்கு வந்தாள் ரேணு. பத்ரி உடம்பு பூராவும் பாசியும் ஈரமுமாய்க் காட்சியளித்தான்.

''ஏம்மா! குழாயடியெல்லாம் வாஷிங் சோடா போட்டு அலம்பினா என்ன? காலை வெச்சா கபால மோக்ஷம்னு வச்சிருக்கியே...! நல்லவேளை யார் செஞ்ச புண்ணியமோ கொழந்தை பொழைச்சான்...'' ரேணு படபடவென்று பொரிந்தாள்.

''என்னடி பண்றது? அந்தக் குட்டி அம்முலுவை அஞ்சு நாளாக் காணோம். நான் ஒண்டிக் கட்டையாவே எவ்வளவு காரியம் பண்ண முடியும்? இந்த வீட்டு வாசலுக்கும், கொல்லைக்கும் ஒரு நடை நடக்கறதுக்குள்ளே காலே ஓஞ்சு போயிடறது... வயசாறதேடி...'' கனகம் பேசி முடிக்கிறதற்குள் வாசலில் மீண்டும் வண்டிச் சத்தம்....

''அம்மா, அம்மா, ஓடியா... பெரிய மாமா வந்தாச்சு... ஐ... சுதாக்குட்டி வந்திருக்கே...'' பத்ரி ஆர்ப்பரிக்க, வண்டியிலிருந்து கையில் பிளாஸ்டிக் கூடை சகிதம் கனகத்தின் பெரிய மாட்டுப் பெண் சுகந்தா இறங்கினாள். அவள் கணவன் ரங்கு பெண்டாட்டி கையிலிருந்த கூடையை வாங்கிக் கொண்டு அவள் சௌகரியமாய் இறங்க உதவினான்.

''வாடா ரங்கு, வாம்மா சுகந்தா... பிரயாணமெல்லாம் சௌகரியமா இருந்ததா? குழந்தை ஏண்டா இப்படி இளைச்சுப் போச்சு....?'' பேசிக் கொண்டே பேத்தி சுதாவைத் தூக்கிக் கொண்டாள் கனகம்.

ராத்திரி எல்லாருமாய் பழைய சமாசாரங்களைப் பேசியபடி உறங்கினார்கள். மறு

நெய் விட்டு வாட்டிய பிரட்டை, தோசை மாவில் நனைத்து வாணலியில் (மூடி போட்டு, சுற்றிலும் எண்ணெய் விட்டு, லேசான தீயில்) பின் திருப்பி எடுக்க அழகான ஊத்தப்பம் தயார். சுவையும் மணமும் ஏ ஒன்னாக இருக்கும்.

— பாலா.

நாள் இரண்டாவது பிள்ளை மணவாளன் அவன் மனைவி வேதா. குழந்தைகள் வரதுக் குட்டி விஜியுடன் வந்து சேர்ந்தான். வீடு ஜேஜே என்றிருந்தது. தினமும் காலையில் டிபன், மத்தியானம் மணக்க மணக்க சாப்பாடு. மாலையில் சிற்றுண்டி என்று கன ஜோராய்ப் பொழுது போய்க் கொண்டிருந்தது.

''அம்மா! இன்னிக்கு அவியல் ரொம்ப ஜோர்! வாழைக்கா காரம் பிசிறி வறுத்திருந்தே பாரு. அது மாதிரி உன் மாட்டுப் பெண்ணுக்கு சொல்லிக் குடு... வெறும மொளகா கிள்ளி, மஞ்சப்பொடி போட்டு வதக்கிடறா... ஒரு தேங்காகூடக் கெடையாது....'' ரங்கு கூறிக் கொண்டிருந்தபோதே. மணவாளன் குறுக்கிட்டான்.

''இது என்னடா பிரமாதம்? ஒரு சமயம் நாமெல்லாம் டூர் போய்ட்டு அசந்து வந்தப்போ அம்மா சுடச்சுட பயத்தம் பருப்பு மசியல் பண்ணி, பெரிசு பெரிசா இலை வடாம் பொரிச்சிருந்தாளே நெனைவிருக்கா...?''

கனகத்தின் கண்களில் நீர் திரண்டது.

''என்னடா குழந்தைகளா பண்றது? அப்ப எல்லாரும் குழந்தைகள். ஒண்ணாயிருந்தோம். எல்லாம் பண்ணிப் போட்டேன் ஆசையா... இப்போ எல்லாரும் ஆளுக்கொரு பக்கமா போயிட்டீங்க. உத்யோகம், பிழைப்புன்னு பகவான் பிரிச்சுட்டான். எனக்கும் எதுவும் பண்ற ஆசையே போயிடுத்து...

தாயின் கண்களில் நீரைக் கண்டதும் மகன் மகள் எல்லோரும் நெகிழ்ந்து போனார்கள்.

''அதுக்கு ஏம்மா வருத்தப்படறே? அதான் இப்ப எல்லாரும் ஒண்ணாயிருக்கோமே! எங்கெங்கேயோ பொழைக்கப் போனாலும் ஏதோ லீவுன்னாவது எல்லாரும் சேர முடியறதே. அதுக்காக சந்தோஷப்படு'' ரங்கு தாயைச் சமாதானப்படுத்தினான்.

''மன்னி! அண்ணாவுக்கு போனஸ் வந்திருக்குமே! புதிசா ஏதாவது நகை பண்ணிண்டயா?'' ரேணு பேச்சை மாற்றினாள்.

''நகையாவது! பவுன் விக்கற விலையிலே புதுசா என்னத்தைப் பண்றது? இருக்கறதை அழிக்காம வச்சிண்டா போறாதா...?''

''அதுவும் வாஸ்தவம்தான் மன்னி. இருந்தாலும் பொண் இருக்கோல்லியோ...

ரேணு சாப்பிட்டு முடித்து எழுந்திருக்க மற்றவர்களும் எழுந்து கையலம்பினார்கள்.

சுகந்தா இலை எடுக்க, வேதா எச்சில் துடைக்க, ரேணு கருணை போட்டு இடத்தைத் துடைத்துப் பெருக்கினாள். எல்லோருமாய்க் கூடத்தில் காலை நீட்டிப் போட்டு ஆளுக்கொரு பக்கமாய்ப் படுக்க....

''என்னடீ கனகா... பொண் பிள்ளையெல்லாம் லீவுக்கு வந்திருக்கா போலிருக்கே...'' குரலைக் கேட்டு கனகம் திரும்பிப் பார்த்தாள். மூன்றாவது வீட்டு வஞ்சுப் பாட்டி கையில் கிண்ணத்தோடு நின்று கொண்டிருந்தாள்.

''வாங்க பாட்டி... நேத்துதான் எல்லாரும் வந்தா... உக்காருங்க'' கனகம் உபசரித்தாள்.

''எல்லாம் சாப்பிட்டுப் படுத்தாச்சு போலிருக்கு... ஆனாலும் கனகம்... உங்க வீட்டுக் குழந்தைகளாட்டம் ஒத்துமை வராது. பொண்ணு மாட்டுப் பொண்ணுங்கற வித்யாசம் இல்லாம எல்லாம் எப்படி ஒண்ணாப் படுத்திண்டிருக்கு பாத்தியோ....''

கனகாவுக்கு பகீரென்றது. ''நாசமாப் போறவ கண்ணில் கொள்ளி வைக்க...'' என்று மனதுக்குள் முனகியபடி ''அப்படித்தானே பாட்டி இருக்கணும்....'' என்றாள் பவ்யமாக.

சத்தம் கேட்டு ரேணு திரும்பிப் பார்த்தாள்.

''வாங்க பாட்டி, எப்ப வந்தீங்க...?''

''இப்பத் தாண்டியம்மா... அண்ணா மன்னியெல்லாம் வந்திருக்கா போலிருக்கு. எல்லாரும் தூங்கறா... உனக்குத் தூக்கம் வரலியாக்கும்....''

''ஆமாம் பாட்டி... ஏதோ குருட்டு யோசனை....''

''இருக்குண்டியம்மா... குடும்பம்னா பல பிரச்னைதான்... ஆச்சு! பள்ளிக்கூடம்லாம் தெறக்கறா... குழந்தைகள் செலவு இருக்குமே....''

''அதான் பாட்டி... சம்பளம் எத்தனை வந்தாலும் போறமாட்டேங்கறது... வருஷா வருஷம் வெலைவாசி ஏறிண்டே போறதே தவிர.....'' பேசிக்கொண்டே ரேணு எழுந்து கொல்லைப்புறம் போனாள். பாட்டியும் பின்னாலேயே போனாள்.

''ஏண்டி ரேணு! உங்க வீட்டுக்காரருக்கு இப்போ என்ன சம்பளம்...?''

''ஆயிரத் தெண்ணூறு வாங்கறார் பாட்டி... பேருதான் ஆயிரத்து எண்ணூறு. கையிலே வரதென்னவோ தொளாயிரத்து

கறிவேப்பிலைப் பொடி இடிக்கும் போது சிறு உருண்டை புளியை எண்ணெயில் நன்கு பொரித்துச் சேர்த்து இடித்தால், பொடி உப்பு, புளி, காரத்துடன் பிரமாதமாக இருக்கும். (புளியை அப்படியே போட்டு இடித்தால் ஈரத்தில் பொடி கெட்டுவிடும்).

— உமா.

சொச்சம்தான்...''

''நிறைய லோன் வாங்கியிருப்பார் மாப்பிள்ளை....''

''ஆமாம் பாட்டி... வீட்டிலே ஏழு டிக்கட் இருக்கே... எப்படி சமாளிக்கறது? திடீர்ச் செலவு ஏதாவது வந்துடறது... இடையிலே பண்டிகை பருவம்... லோன் வாங்காம முடியாது...''

''பாவம் சிரமம்தான் உனக்கு... இந்த விஷயத்துலே ஒன் மன்னிகளெல்லாம் குடுத்து வெச்சவா... அவாவா மாமியார் மாமனார் பிடுங்கல் இல்லாம ஜம்முனு இருக்கா... ஒனக்கு அதிர்ஷ்டமில்லே... கனகாவும் ஆச்சன்னு வந்த இடத்துலே உன்னைக் குடுத்துட்டா. அது சரி, கஷ்டம்னா அண்ணா மன்னியைக் கேட்டுப் பாக்கறதுதானே....''

''அதெல்லாம் கூடாது பாட்டி... அவாள வாளுக்கு எத்தனையோ செலவு இருக்கும். நம்ப கஷ்டத்தை அவா தலையிலே சுமத்தக் கூடாது....''

''என் தங்கம்... பிறத்தியாருக்குக் கஷ்டம் வைக்கப்படாதுன்னு இருக்கியே... பாக்கப் போனா அவாளா செய்யணும். பிக்கலா பிடுங்கலா? வீட்ல எண்ணினாப்ல ஆம்படையான் பொண்டாட்டி, நறுக்குனு ரெண்டு கொழந்தைகள். ரெண்டாயிரத்து சொச்சம் சம்பளம்... சௌகரியமா குவார்ட்டர்ஸ்... வருஷத்துக்கு அஞ்சாயிரத்துக்கு போனஸ் வேற தரான்... என்ன கொறச்சல்...? கூடப் பொறந்தவளுக்கு செய்யறதுக்கு என்ன? அப்படியும் அஞ்சாறு பொண்ணா பெத்திருக்கா உங்கம்மா...? ஒண்ணே ஒண்ணு, கண்ணே கண்ணுன்னு நீஒருத்திதான்...இதெல்லாம்நான் சொல்லப் படாது. குடும்பத்தைக் கலைச்சுட்டான்னு பேர் வரும். இருந்தாலும் மனசு கேக்கலே, சொன்னேன். நீ தப்பா நெனச்சுக்காதே... போயிட்டு வரேன்.. கனகா...! தொவரம் பருப்பு ஒரு கிண்ணி குடு... அப்பறமா வாங்கித் தரேன்....'' பாட்டி போய் விட்டாள்.

கொல்லையிலிருந்து வந்த பெண்ணின் முகத்தைப் பார்த்துத் திடுக்கிட்டுப் போனாள் கனகம்.

''என்னடி, என்ன ஆச்சு...? மூஞ்சி ஏன் என்னவோ போல இருக்கு? என்ன சொல்லிட்டுப் போனா அந்தக் கெழவி...?''

ரேணு முகத்தில் எரிச்சல் தோன்ற, ''ஒண்ணும் சொல்லலை... எதுக்கு அடுத்த வாளக் கரிச்சுக் கொட்டறே...? ஏதோ என் கஷ்டத்தைச் சொல்லிப் புலம்பிண்டிருந்தேன்... பாட்டி ஆறுதலா நாலு வார்த்தை சொன்னா...! ஒனக்கு ஏன் பொத்துண்டு வரது...?''

''எனக்கொண்ணும் பொத்துண்டு வரலைடி... அந்தக் கிழவி கண்ணே பொல்லாது. நாலு பேர் நல்லா வாழப் பொறுக்க மாட்டா... அவ உள்ளே வரச்சேயே பகீர்னுத்து... ஆமா! ஒனக்கு என்ன கஷ்டம்...? எங்க கிட்டச் சொல்லாம அவ கிட்ட சொல்லியிருக்கே....!''

''சொன்னா என்னவாம்? எங் கஷ்டத்தைப் பார்த்து உதவ இங்கே யார் இருக்கா? அவாவா மாமியார், மாமனார் பிடுங்கல்னு இல்லாம வேளா வேளைக்குச் சாப்டுண்டு நல்லா இருக்கா...''

''இந்தாடி! இப்படியெல்லாம் பேசாதே... நல்லாயில்லை... உனக்கு என்ன கஷ்டம் எங்கிட்ட சொல்லு. அனாவசியமா அவாளை இவாளை இழுக்கப்படாது... அந்தக் கிழவி என்னமோ உரு ஏத்திட்டுப் போயிருக்கா... இல்லாட்டா இப்படிப் பேச மாட்டே....''

''என்னம்மா சத்தம் இங்கே...? ரேணு ஏன் என்னவோ மாதிரி இருக்கா...?'' கேட்டுக் கொண்டே எழுந்து வந்தாள் சுகந்தா. ரேணு பதில் சொல்லாமல் வேறு பக்கம் பார்த்தாள்.

''ரேணு! பாட்டி சொன்னதெல்லாம் நான் கேட்டுண்டுதான் இருந்தேன். உன்னை சம்சார இடத்தில் குடுத்துட்டோம்னு உனக்கு வருத்தம். அதுக்காக உன்னைக் கவனிக்காம விட்டுடுவோமா என்ன! உனக்கு இந்த மாசம் கொஞ்சம் கஷ்டம்னு எங்களுக்கும் தெரியும். அதனாலேதான் போனஸில் நகை எதுவும் வாங்காம உனக்குன்னு வச்சிருக்கேன். எவ்வளவு வேணும் சொல்லு....''

ரேணு மன்னியை வியப்புடன் பார்த்தாள். சுகந்தா ரேணுவின் அருகில் வந்து அன்போடு அவள் தலையைக் கோதி விட்டாள்.

''குருவி கஷ்டப்பட்டுக் கூடு கட்டும். அதை குரங்கு ஒரு நிமிஷத்துலே கலைச்சுப் போட்டுடும். ரேணு! நம்ம குடும்பம் ஒத்துமையா இருக்கறதைப் பார்க்க அந்தக் கிழவிக்கு சகிக்கலை. அவா குடும்பத்திலே தினமும் மகாபாரதம்தான். அதனால அவ அப்படி இருக்கா. ஆனா நாம்ப எப்பவும் எந்தக் கஷ்டத்திலும் பிரியக் கூடாது. வா, டிபன் சாப்பிடலாம்...'' ரேணுவின் கையைப் பிடித்து உள்ளே அழைத்துப் போனாள் சுகந்தா.

கனகாவின் கண்களில் மீண்டும் நீர் நிறைந்தது.

பிளாஸ்டிக் பூக்கள், துணிப் பூக்கள், பேப்பர் பூக்கள் இவைகளைச் சொருகி அழகுபடுத்த பூச்சாடிகள்தான் வேண்டு மென்பதில்லை. பெரிய பிளாஸ்டிக் கலர் பந்தை வாங்கி, மேல்பாகத்தில் வட்டமாகச் சிறிது வெட்டி எடுத்து விட்டு, அதற்குள் மணலைக் கொட்டி, அதற்குள் பூக் கொத்துக்களைச் சொருகி டி.வி. யின் மேல் வைத்தால் மிகவும் அழகாக இருக்கும்.

— உமா.

மாற்றத்திற்கு ஏற்ற நேரம்...

PREMIER®

PRESSURE COOKER/PRESSURE PAN

இல்லத்தரசிகளின் சரியான தேர்வு.

பிரிமியர் பிரஷர் குக்கர்/பிரஷர் பான்கள் சிறந்த உறுதிமிக்க அலுமினியம் அலாய் கலவையால் உருவாக்கப்பட்டு கடுமையான தரக்கட்டுப்பாட்டு சோதனைகளுக்குப் பின்பே வெளியிடப்படுகிறது. முழுமையான பாதுகாப்பிற்கான ''கேஸ்கட் ரிலீஸ் சிஸ்டம்'' கொண்டது.

7.5, 10 மற்றும் 12 லிட்டர் அளவுகளில் கிடைக்கிறது.

பிரஷர் பான் 2 அளவுகளில் கிடைக்கிறது.



தயாரிப்பாளர்கள் :

எஸ். சிவநேசன் அன் கோ

சென்னை - 600 007

A PRODUCT

ஆறில் மூன்று

14 ஆம் நூற்றுண்டின் கோலாகலமான அந்நாட்களில்... தென்னிந்திய உள்ளங்களையெல்லாம் கவர்ந்த அழகர் ஸ்ரீரங்கப் பெருமானின் தெய்வத்திருமேனியை, திருமலையின் குன்றுகளினூடே பொதிந்துவைத்துப் பாதுகாத்துத் தந்தது – ஓர் 'புதர்ப் பேழை' யின் சக்தி.

சிறிதும் மனிதாபிமானமற்ற கொள்ளைக்காரர்கள் வெறி கொண்டு கொலையிலும் நாச வேலைகளிலும் இறங்கி, தென்னிந்தியாவின் எண்ணற்ற புனித தலங்களின் கோவில்களையும் சிதைத்து விட்டனர் என்பதைச்சரித்திரத்தின் வாயிலாக அறிகிறோம். ஸ்ரீரங்கப்பெருமானின் மீது தீராத காதல் கொண்ட பக்தர்கள் அவரது திருமேனியைக் கொள்ளையர்களிடமிருந்து காக்கும் பொருட்டு, பாண்டியநாடு, சேரநாடு மற்றும் ஹொய்சால நாடு என நாடு விட்டு நாடு தூக்கிச் சென்று மறைத்து வைக்கப் பாடுபட்டனர். கடைசியாக குன்றுகளடர்ந்த திருமலையில் பெருமாளின் அருளாட்சி தடையில்லாமல் நிகழ்வதற்கேற்ற, செடி கொடிகளால் சூழப்பட்டு புதர் போல் காட்சியளிக்கும் காட்டுக்கோயிலொன்றைக் கண்டனர். ஸ்ரீரங்கனின் எழில்வடிவம் சரித்திரத்தில் அழியாப் புகழ் பெறக் காரணமாய் இருந்தது, அந்தப் புதர்ப் பேழையே!

ஆனால், சக்தி பாதுகாப்புப் பெட்டகங்கள் நிறைந்துள்ள இந்நாட்களில் நீங்கள் உங்கள் உடைமைகளைப் பாதுகாப்பதற்கென நாடுகளைக் கடக்கவோ இடர்ப்பாடான வழிகளை நாடவோ அவசியமேயில்லை. உங்கள் விலைமதிப்பற்ற உடைமைகளின் பாதுகாப்புக்கும் வசதிக்கும் உத்தரவாதமளிப்பது "**சக்தி**".

உங்கள் மதிப்புமிக்க உடைமைகளை உங்களுக்கு மட்டுமே தெரியும் வகையில் பேணிப்பாதுகாத்து வைக்க நீங்கள் சிரமப்படத் தேவையில்லை. உங்களுக்காக அதை **சக்தி பாதுகாப்பு** பெட்டகங்கள் எளிமையாக இனிமையாகச் செய்து தருகின்றன.

பாதுகாப்புக்கும் நம்பிக்கைக்கும் முழுதும் பாத்திரமான
சக்தி பாதுகாப்புப் பெட்டகங்கள்
குளிர்சாதன வசதியுடன் நீங்கள் உங்கள் பாதுகாப்புப் பேழைகளைப் பயன்படுத்த, இனிய வரவேற்பு நல்கக் காத்திருப்பவை
சக்தி பாதுகாப்புப் பெட்டகங்கள்.

தமிழகத்தில்: கோவை: அவினாசி சாலை, ஆர்.எஸ்.புரம். சென்னை: தி.நகர், அண்ணாநகர், அடையாறு, அசோக் நகர், மைலாப்பூர். பொள்ளாச்சி, திருநெல்வேலி, சேலம், காரைக்குடி. கேரளத்தில்: எர்ணாகுளம், திருச்சூர் மற்றும் திருவனந்தபுரம்.



இல்லத்தரசிகளே உங்களுக்காக

பொதுவாகவே இல்லத் தரசிகளுக்கு பல பிரச்சனைகள் உண்டு. அவற்றில் பெரும் பிரச்சனையாக இருப்பது சில முக்கியமான சூழ்நிலைகளில் ஆங்கிலத்தில் பேச முடியாத குறையாகும்.

பள்ளியில் குழந்தைகளைச் சேர்க்கும் போதும் சரி, குழந்தைகளுக்கு பாடங்களில் ஏற்படும் சந்தேகங்களை நிவர்த்திக்கும் போதும் சரி, குழந்தைகளைப் பற்றி பள்ளி ஆசிரியைகளிடம் விசாரிக்கும் போதும் சரி, ஆங்கிலம் தெரிந்திருந்தால் தான் நம்மால் சமாளிக்க முடிகிறது.

வங்கிகள், அலுவலகங்கள் தனியார் நிறுவனங்கள் போன்ற இடங்களிலும் ஆங்கிலத்தில் பேச வேண்டியிருக்கிறது. வேலைக்குச் செல்லும் பெண்மணிகள் தங்களது அலுவலக அதிகாரிகளிடம் ஆங்கிலத்தில் பேச வேண்டியுள்ளது.

பொது நிகழ்ச்சிகளில் கலந்து கொள்ளும் போதும் இன்னும்சில சந்தர்பங்களிலும் ஆங்கிலத்தில் பேசவேண்டிய கட்டாயமான தோர் சூழ்நிலை ஏற்பட்டு விடுகிறது.

மற்றவர்கள் ஆங்கிலத்தில் பேசுவதை ஓரளவு புரிந்து கொண்டாலும் அவர்களிடம் ஆங்கிலத்திலேயே பேச, ஒரு சிலர் தயங்குகிறார்கள். தவறாகப் பேசி விடுவோமோ என்ற தயக்கம் தான் இதற்கு முக்கியமான காரணமாகும்.

ஆங்கிலப் பயிற்சியளிப்பதில் தமிழகத்திலேயே தலைசிறந்த கல்வி நிலையம் என்ற தனிப் புகழ் பெற்ற விவேகானந்தா கல்வி நிலையத்தைப் பற்றி நீங்கள் கேள்விப்பட்டிருக்கலாம்.

இக்கல்வி நிலையத்தில் ஆங்கிலத்தில் இலக்கணப் பிழையின்றி கடிதங்கள், கட்டுரைகள் எழுத, சரளமாக உரையாட மிகச் சிறந்த முறையில் பயிற்சியளித்து வருகிறார்கள்.

இல்லத் தரசிகளுக் கென தனியாக தினசரி காலை 10.30 முதல் 11.30 வரை நேர்முக வகுப்பும் நடை பெறுகிறது.

இப்பயிற்சி முறை சென்னையில் வசிப்பவர்களுக்கு மட்டுமின்றி தமிழகத்தின் மற்ற பகுதிகளிலும், இந்தியாவின் பிற மாநிலங்களிலும் வசிக்கும் தமிழ் பேசும் பெண்மணிகள் அனைவருக்கும் பயனுள்ளதாக இருக்க வேண்டும் என்ற நோக்கத்துடன் தபால் முறை பயிற்சியும் நடத்தப்படுகிறது.

வீட்டிலிருந்தபடியே ஓய்வு நேரத்தில் இந்த எளிய பயிற்சியை நீங்களும் மேற்கொண்டு ஆங்கிலத்தில் புலமை பெற கீழ்கண்ட முகவரிக்கு கடிதம் எழுதி உங்களது விருப்பத்தைத் தெரிவியுங்கள். இப்பயிற்சி பற்றிய மற்ற தகவல்களை உடனே உங்களுக்கு அனுப்பி வைப்பார்கள்.

விவேகானந்தா கல்வி நிலையம் (Regd)
9, மேட்லி ரோடு, தி.நகர், சென்னை-600 017.



என் கேள்விக்கு என்ன பதில்?

பதில்கள்: அழகுக்கலை, சமையற் கலைநிபுணர்—ஷோபனா மார்டின்

சமையல் அறையில் உள்ள கறுப்புச் சலவைக் கல்லில் எலுமிச்சைச் சாறு பட்டால் வெள்ளையாக மாறி விடுகிறதே! இதை எப்படி நீக்குவது?

— ஹேமலதா, சேலம்.

இம்மாதிரி அமிலத்தன்மையால் வெளுப்பு ஏற்பட்டால் தொடர்ந்து 4 — 5 நாட்கள் ஏதாவது ஓர் எண்ணெயைத் துணியால் தேய்த்து வந்தால் கொஞ்சம் கொஞ்சமாக வெளுப்பு மாறும்.

சில ப்ளீச்சிங்குகளை உபயோகித்தால் முகம் கருங்கி விடும் என்பது உண்மையா?

— ரூபலா, லெக்ஷ்மாங்குடி.

எல்லா பிளீச்சிலும் கெமிக்கல்ஸ் இருப்பதால் இது தோலை மிகவும் உலர்ந்ததாக ஆக்கிவிடுகிறது. பிளீச்சிங் செய்து, ஒரு மணி நேரம் கழித்து 'கோல்ட் க்ரீம்' அல்லது பால் ஏடு போட்டு முகத்தை வெறும் நீரினால் கழுவித் துடைக்க வேண்டும். தினமும் காலை அரை ஸ்பூன் பால் ஏடு போட்டு முகம் கழுவுவதால் முகத்தில் உலரும் தன்மை, சுருக்கம் போன்றவற்றைக் குறைக்கும்.

ஆண்களைப் போல் காலில் உள்ள அடர்த்தியான முடியைப் போக்குவது எப்படி?

— ...., கன்னியாகுமரி.

மீண்டும் வராமல் தடுப்பது என்பது முடியாது. 'எலக்ட்ரோலைசிஸ்' செய்தால் ஓரளவு குறைக்கலாம். முந்தைய மாதங்களில் கூறியபடி, 'பியூமிக் ஸ்டோன்' போட்டுக் குளிக்கவும்.

மைதாவைத் தவிர சில ஊர்களில் எந்த மாவும் கிடைப்பதில்லை. எப்படிச் செய்தாலும் 'dark brown' கலர் வருவதில்லை. இதற்கு என்ன செய்ய வேண்டும்?

— ரூபலா, லெட்சுமாங்குடி.

மைதா மாவைக் கொண்டு எந்தப் பலகாரம் செய்ய வேண்டும் என்பதைக் குறிப்பிட்டால்தான் பதில் கூற முடியும். ஏனென்றால் மைதாவில் செய்யப்படும் கேக், தோசை, பணியாரம், சூஃப்லே, புட்டிங், மெர்ரேங் இவை ஒவ்வொன்றிற்கும் ஒவ்வொரு முறை இருக்கிறது.

கட்லெட் செய்யும் முறையை விளக்கவும்.

— ஜெயஸ்ரீ கிரீஷ், திருவனந்தபுரம்.

கட்லெட்டில் மட்டன் கட்லெட், மீன் கட்லெட், இறால் கட்லெட், உருளைக்கிழங்கு கட்லெட், வெஜிடபிள் கட்லெட் போன்ற பலவகைகள் உண்டு.

உ-ம்: காய்கறி கட்லெட்:

பீன்ஸ் — 100 கிராம், காரட் — 100 கிராம், உருளை — 250 கிராம், கோஸ் — 100 கிராம், பீட்ரூட் — 100 கிராம் (விரும்பினால்) பிரட் ஸ்லைஸ் — 2, மிளகு அல்லது மிளகாய்த் தூள் — கொஞ்சம், உப்பு — தேவையான அளவு, வெங்காயம் — 1, கொத்து மல்லி — கொஞ்சம், ப. மிளகாய் — 5 — 6, கறிவேப்பிலை, மஞ்சள் தூள் — சிட்டிகை, மைதா — ½ கப், பொரிக்க எண்ணெய்.

எல்லாக் காய்கறிகளையும் கழுவி, பொடியாக நறுக்கி, உப்பு, மஞ்சள் சேர்த்து 5 நிமிடம் தண்ணீர் சுண்டும் வரை (காயும் கிட்டத்தட்ட வெந்திருக்க வேண்டும்.) வேக வைக்கவும்.

2. இதில் 2 பிரட் ஸ்லைஸையும் சேர்த்து நன்றாகப் பிசையவும்.

3. இரண்டு ஸ்பூன் எண்ணெயை ஊற்றி வெங்காயம், மிளகாய், கறிவேப்பிலை, கொத்து மல்லி போட்டுத் தாளித்துக் காய் கலவையுடன் சேர்த்துப் பிசையவும்.

பின்னர் இவற்றை வடைகளாகத் தட்டி வைக்கவும்.

மைதா மாவைச் சிறிது உப்பு சேர்த்து நீர்விட்டுக் கரைத்து வடைகளை இதில் முக்கிப் பொரிக்கவும்.

'பத்திக் பெயிண்டிங்' என்பதைத் தபால் மூலம் கற்க முடியுமா?

— ஹேமா, சென்னை.

'பத்திக்பெயிண்டிங்' அல்லஇதன்பெயர், 'பத்திக் பிரிண்டிங்' என்பதேயாகும். இதைத் தபால் மூலம் கற்பது கடினம். நேர்முகப் பயிற்சிதான் சிறந்தது.

என் முகத்திற்கு எந்த எண்ணெயும் ஒத்துக் கொள்வதில்லை. கரும்புள்ளிகள் விழுந்து விடுகின்றன. எப்படிப் போக்குவது?

— பி. மாலினி, மைலாப்பூர்.

எண்ணெய்ப் பிசுக்கும், அழுக்கும் சேருவதால்தான் முகத்தில் கரும்புள்ளிகள் விழுகின்றன. தினமும் படுக்கப் போகுமுன் பாலேடை உபயோகிக்கலாம். அல்லது வாரம் ஒரு முறை முகத்திற்கு ஆவி பிடித்து அழுக்கை அழுத்தி எடுக்கவும். தோல் சுத்தமாக இருந்தால் கரும்புள்ளிகள் தோன்றாது.

ப்யூட்டி பார்லர் செல்லாமல் புருவத்தை 'ட்ரிம்' செய்வது எப்படி?

— அனிதா சேகர், கோவை.

முதலில் புருவ அமைப்பைச் சீர் செய்ய வேண்டும். எப்படி? ஒரு பென்சிலை எடுத்துக் கொள்ளுங்கள். உங்கள் மூக்கிற்கும் கண்களின் ஓரங்களுக்கும் நடுவில் நேராக வைத்துக் கொள்ளுங்கள். இப்பொழுது நெற்றியில் பென்சிலின் மேல் பாகம் எங்கு படுகிறதோ அங்கு **eye brow pencil** —லால் மார்க் செய்து கொள்ளுங்கள். அப்படியே பென்சில் மூக்கின் ஓரமாகப் படும்படி நெற்றியை விட்டகற்றிக் கண்கள் முடியும் இடத்தில் கொண்டு வந்து நிறுத்துங்கள். **eye brow pencil** லால் இந்த இடத்தையும் மார்க் பண்ணிக் கொள்ளுங்கள். இது உங்கள் புருவம் முடிவடைய வேண்டிய இடம். **Tweezer** (ட்வீசர்) எனப்படும் கருவியைக் கொண்டு அங்குமிங்கும் இருக்கும் ஒற்றை முடிகளை அகற்ற வேண்டும். புருவங்களுக்கு இடையில் உள்ள இடத்தைச் சீர்ப்படுத்த வேண்டும். முடிகளை அகற்றும் பொழுது புருவத்தில் லேசாகப் பவுடர் தடவினால் வலிக்காமல் இருக்கும். முடி வளரும் திசையிலேயே **Tweezer** — ஐ சாய்த்துப் பிடித்து அகற்ற வேண்டும்.

தொகுப்பு: மாலதி சந்திரசேகர்

இம்மாத இல்லத்தரசி போட்டி

பொருள்: 'குழந்தைகளுக்குச் சிறந்த உணவு'

கடைசித் தேதி: 15.8.88

சமையல் கூப்பன்

.... என்ற தலைப்பில் சமையல் குறிப்பை இத்துடன் அனுப்பியுள்ளேன். இச் சமையல் குறிப்பு இதுவரை எந்தப் பத்திரிகையிலும், எந்தப் புத்தகத்திலும் வெளியானதல்ல என்று உறுதி கூறுகிறேன்.

கையொப்பம்

இந்த மாதம் எப்படி?

— ஆகஸ்ட் '88

மேஷ ராசி:

(அசுவனி, பரணி, கிருத்திகை 1—ம் பாதம்)

கடக சூரியனால் மாதத்தின் முற்பகுதி வரை மந்தமான பலனே இருக்கும். செய்யும் தொழிலுக்கு உகந்த முறையில் பலன் இருக்காது. புகழும் இருக்காது. ஆனால் குருவும் புதனும் ஓர் அளவோடு பயன் தருவார்கள். ஆகஸ்ட் 15—ம் தேதிக்கு மேல் இழந்த கௌரவம், செய் தொழிலில் ஏற்பட்ட நஷ்டம், பிதுர் வர்க்கத்தாரால் ஏற்பட்ட பகை இவையனைத்தும், நீங்கி சுபமங்கள யோகம் ஏற்பட்டு கீர்த்தியும், காசு பணமும் தேடி வரும். பெண்களுக்கு மாத ஆரம்பத்தில் சிறு காயங்களும், கர்ப சம்பந்தமான கோளாறுகளும் ஏற்பட வழி இருக்கிறது.

ரிஷப ராசி:

(கிருத்திகை 2, 3, 4 பாதங்கள், ரோகிணி, மிருகசீர்ஷம் 1, 2 பாதம்)

அஷ்டமத்துச் சனியினால் அதிக கஷ்டங்களை எதிர்நோக்கியிருந்தாலும், சுக்கிர பார்வையாலும், புதனாலும் ஓரளவுக்கு நன்மையுண்டு. பொதுவாக ஓகோ என்ற அமைப்பு இல்லை. பெண்களுக்குப் பல முக்கிய திருவிழாக்களில் பங்கேற்கும் வாய்ப்பு உண்டு. கிருத்திகை, ரோகிணி நட்சத்திரக்காரர்களுக்கு மருத்துவம், இரசாயனத்துறைகள் உதவியாக இருக்கும். மருத்துவக் கல்லூரியில் இடம் கிடைக்கும். மிருகசீர்ஷம் நட்சத்திரக்காரர்களுக்கு பொறியியல் கல்லூரியில் இடம் கிடைக்கும். வியாபாரிகளுக்கும், போக்குவரத்துறையினருக்கும் ஜவுளி, நூற்பாலை போன்ற துறையில் உள்ளவர்களுக்கும் நல்ல நிலை உருவாகும்.

மிதுன ராசி:

(மிருகசீர்ஷம், 3, 4—ம் பாதம், திருவாதிரை, புனர்பூசம் 1, 2, 3 பாதங்கள்)

10—ம் தேதி வரை சுப பலன்களும், சுப நிகழ்ச்சிகளும் செலவுகளும் ஏற்படும். ஒரு நண்பரின் திருமணத்தில் கலந்து கொள்ள வேண்டியிருக்கும். அங்கு கருப்பு நிறமுடைய ஒருவரின் அறிமுகம் ஏற்பட்டு, அதனால் பிற்காலத்தில் ஆதாயம் ஏற்படும். நீண்ட காலமாக தடைப்பட்டு வந்த வீட்டுப் பணி நிறைவேற ஆரம்பிக்கும். மாதத்தின் மூன்று நான்கு வாரங்கள் மந்தமான சூழ்நிலை. சிலருக்கு மனவிரக்தி கூட ஏற்படும். மீண்டும் 25—ந் தேதிக்கு மேல் சூழ்நிலை மாறி அதனால் மனநிலையும் மாறும். மகிழ்ச்சியும் ஏற்படும். இரசாயனம், பொறியியல் கல்லூரிகளுக்குச் சேர சிலருக்கு அதிர்ஷ்டம் உண்டாகும்.

கடக ராசி:

(புனர்வசு 4—ம் பாதம், பூசம், ஆயில்யம்)

இந்த ராசிக்காரர்களுக்கு நன்மையும் தீமையும் கலந்தே நடக்கும். எனினும் 5, 6ம் தேதிகளில் கடல் கடந்து வரும் செய்திகள், கடற் பிரயாணங்கள் ஆகியவை அனுகூலமாக அமையும். தேர்வு முடிவுகள் போன்றவை நன்மையைத் தரும் வண்ணம் அமையும். ஆனால் 27, 28 தேதிகள் தோல்வியைத் தருகின்ற நாட்கள். இதர நாட்கள் மத்திம பலனைத் தரும். பொதுவாக குறிப்பிடத்தக்க மாறுதல் எதுவும் ஏற்படாது. உத்தியோகத்தில் உள்ள பெண்களுக்கு வேலை கடினமாக இருக்கும். 2—ம் எண்காரர்களுக்கு இதுவே பலன். சில பெண்களின் திருமணம் கைகூடிவிடும். சிலரது வீட்டில் ஆராதனைகள், ஹோமங்கள் என பகவத் காரியங்கள் நல்லபடியாக நடக்கும் யோகம் உள்ளது. பலருக்கு வீட்டு மனை வாங்கும் யோகம் உண்டு.

சிம்ம ராசி:

(மகம், பூரம், உத்திரம் 1—ஆம் பாதம்)

மாதத்தின் முதல் வாரம் கணிசமான நன்மையைத் தரும். வாய்தா பேரத்தில்

லாபமுண்டு. திருமணமாகாத கன்னிப் பெண்களுக்கு ஜாதகம் பெற, அனுப்ப, 6, 7, 8 தேதிகள் உகந்தவை. லாபமும், வெற்றியையும் தருகின்ற நாட்கள். எந்த காரியத்திலும் வெற்றி உண்டு. மாத பிற்பகுதியில் அந்த வெற்றிகளினால் மதிப்பு ஏற்படும். வெள்ளை நிறத்தொரு பெண்ணால், இந்த ராசிக்காரர்களுக்கு நன்மை உண்டு. நுழைவுத் தேர்வுகளில் வெற்றி கிடைக்க வெண் தாமரைப் பூவினால் மேதாவிலாச தக்ஷிணா மூர்த்தி ஹோமம் செய்ய, நன்மை கூடுதலாக விளையலாம். சிலருக்கு மலேரியா பாதிக்கலாம். எச்சரிக்கை — சந்திராஷ்டம நாட்களான 29, 30, 31 தேதிகளை தவிர்க்கவும்.

[redacted]

அரை கப் நீரில் பொடி செய்த வெந்தயத்தைப் போட்டு, குக்கரில் சாதத்தின் மேல் தட்டில் வைத்து, குக்கரை இறக்கிய பின், இதை ஒரு துணியில் வடிகட்டிப் பிழிந்து, வெந்தய எஸன்ஸைச் சீகக்காயுடன் கலந்து தலையில் தேய்த்து வந்தால் தலைமுடி பளபளவென்று, மிருதுவாக இருப்பதுடன், வெந்தயத் துகள்களும் தலையில் ஒட்டிக் கொள்ளாமல் சுத்தமாக இருக்கும்.

— உமா.

[redacted]

கன்னி ராசி:

(உத்திரம் 2, 3, 4 ஹஸ்தம், சித்திரை 1, 2—ம் பாதங்கள்)

மாதத்தின் முதலிரண்டு வாரங்கள் இந்த ராசி நேயர்களுக்கு இனிய சூழ்நிலை உருவாகும். இதுவரை தடைபட்டு வந்த செயல்கள் சற்றே சுறுசுறுப்புடன் இயங்கத் தொடங்கி வெற்றி நடைபெறும். கரு நீலக் கண்களையுடைய பெண்களால் நன்மை ஏற்படும். நண்பர்கள் உதவுவார்கள். எதிரிகள் எட்டவே நிற்பார்கள். ஏளனம் செய்தோர் ஏமாற்றமடைவார்கள். இவ்வாறு உள்ள இந்த சூழ்நிலை மாதத்தின் இறுதியில் மேலும் மகிழ்ச்சியை பரப்பும். செல்வாக்கு அதிகமாகும். தரகர்கள், கூட்டு வியாபாரிகள் ஏற்றம் பெறுவார்கள். ஒரு சிலருக்கு மாத மத்தியில் சிறுநீரக் கோளாறினாலோ வயிற்று மந்தத்தாலோ அவதிப்படுவர்.

துலா ராசி:

(சித்திரை 3, 4—ஆம் பாதங்கள், சுவாதி, விசாகம் 1, 2, 3—ஆம் பாதங்கள்)

அதிருஷ்டம் மிக்க மாதம். ஆயினும் சுப நிகழ்ச்சிகளுக்கு ஏற்ற சூழ்நிலை உருவாக இன்னும் 1 மாதம் பொறுத்துக் கொள்ள வேண்டும். புண்ணிய ஸ்தலங்களுக்குச் செல்லும் வாய்ப்பு சிலருக்கும் கிடைக்கும். தெய்வ தரிசனத்திற்கு இணையாக மகான்களின் தரிசனம் கிடைக்கும். சிலருக்கு அலர்ஜி சம்பந்தமான உடல் பாதிப்பு ஏற்படும். சர்க்கரை வியாதியும், இரத்தக் கொதிப்பு உள்ளவர்களும் சற்று கவனத்துடன் இருக்க வேண்டும். பண்டிகைகள், பிக்னிக்குகள் எனும் கேளிக்கை பிரயாணங்கள் இவைகளால் செலவு ஏற்படலாம். வைணவ மதத்தினர் ஒருவரால் மகத்தான நன்மை விளையும், நிலை தெரிகிறது. எதிர்பாராத இலாபமும் உண்டு.

விருச்சிக ராசி:

(விசாகம் 4—ஆம் பாதம், அனுஷம், கேட்டை)

சனிஸ்வரன் நல்லது செய்வார். எனினும் அலைச்சல் உண்டு. உஷ்ண சம்பந்தமான ரோகமும், ஏற்படும். சகோதரர்களால் நன்மை கிடைக்கும். குருவும், புதனும் சேர்ந்தே நல்லது செய்கிறார்கள். ஆயினும் சுக்கிரனால் நன்மை குறைவே. புத்திர தோஷம் உள்ளவர்கள் இந்த மாதத்தில் முருகனை ஆராதிக்கும் வாய்ப்பு கிடைக்கும். அதை பயன்படுத்த புத்திர லாபம் உண்டு. ஒரு சிலரது வீட்டில் கடன் உபாதைகள் இருக்கும். எனினும் தக்க சமயத்தில் உதவிகள் கிடைக்கும்.

தனுசு ராசி:

(மூலம், பூராடம், உத்திராடம் 1 —ஆம் பாதம்)

உத்திராடத்தில் உதித்த ஒரு பிள்ளையும், ஊருக்கருகில் ஒரு கொல்லையும் இருந்தால் இல்லை தொல்லை என்பது பழமொழி. ஆயினும் இந்த மாதத்தில் ஜென்ம சனி வக்கரிப்பதால் நன்மையே அதிகம் ஏற்பட வேண்டும். அத்துடன் குருவின் வீட்டில் சனி இருப்பதால் தொல்லை குறையும். ஆயினும் 6, 7, 8 தேதிகளும் 20, 21 தேதிகளிலும் சந்திரன் சாதகமாகச் சஞ்சரிப்பதில்லை. இந்த நாட்களில் பெண்களுக்கு வயிற்று சம்பந்தமான கோளாறு கட்டாயம் ஏற்படும். எந்த சிறு நோயையும் அலட்சியப் படுத்த வேண்டாம். தசா புத்திகள் சரியில்லாதவர்களுக்கு சிரமம் கூடுதலாக இருக்கும். கடன் தொல்லை, வீண் பொல்லாப்பு, பழி, பொறாமை, திருஷ்டி, வியாதி என ஏதாவது ஒன்றுபோனால் ஒன்று என வந்து



ப்ரீதி
எம்.எக்ஸ்-7
ஹெவி ட்யூடி மிக்ஸர் கிரைண்டர்
450 வாட்ஸ் - 30 நிமிடம்
2 ஸ்டெயின்லெஸ் ஸ்டீல் ஜாடி
2 வருட உத்திரவாதம்
ரூ.1295 மட்டுமே
ஆயுள் கால இலவச சர்வீஸ்
ஒரே ஒரு ஜாடியுடனும் மிக்ஸி கிடைக்கும். விலை ரூ. 1165/-
ஏதோ ஒரு மிக்ஸி அல்ல — இது ஒரு TTK தயாரிப்பு



முழுமையான
சமையல் எண்ணெய்
ஹார்வெஸ்ட்
HARVEST
HARVEST
PURE
REFINED
RICE OIL
ஹார்வெஸ்ட்
மற்ற சமையல்
எண்ணெய்களை விட
அதிகமாகக் கொலஸ்டிராலைக்
குறைக்கும் தன்மையுடையது.
Effects of edible oils in lowering the cholesterol level in human blood
Groundnut Oil
Soybean Oil
Sesame Oil
Sunflower Oil
Corn Oil
Safflower Oil
Rice Bran Oil
+10
0
−10
−20
(Ref : study conducted by National Institute of Nutrition, Hyderabad in Nutrition News, Vol. 6, No. 6 Nov. 1985 and study by Dr. Shinjiro Suzuki in Japan Nutrition Journal, Vol. 20. No. 4, 1952)
ஹார்வெஸ்ட்டில் உள்ள ஸ்குவாலின்,
டோகோபெரால (வைட்டமின் ஈ).
ஓரிஸினால் அனைத்து வயதினருக்கும்
தேவையான போஷாக்கையும், சக்தியையும்
அளிக்கின்றன.
ஹார்வெஸ்ட் 15 சதவிகிதத்திற்கு மேலாகவே
எண்ணெய் செலவை மீதப்படுத்துகிறது.
இன்றே வாங்கிடுவீர் ஹார்வெஸ்ட்.
ஹார்வெஸ்ட்
அளிப்பது உணவில் முழுமை.
TAKE WING A 136

தொல்லை தரும். சிரமமானதொரு கால கட்டத்தில் இருக்கிறீர்கள். எனவே சனீஸ்வரனையும், சந்திரனையும் அர்ச்சித்து ''காக்காய்'' பிடிக்க வேண்டியதுதான்!

மகர ராசி:

(உத்திராடம் 2, 3, 4—ஆம் பாதங்கள், திருவோணம், அவிட்டம் 1, 2—ஆம் பாதங்கள்)

தனுசு ராசிக்காரர்களுக்குள்ள நிலையே உங்களுக்கும் ஏற்படும். எனினும் குரு பார்வை இருப்பதால் தப்பித்துக் கொள்வார்கள். ஆபரணங்களை அடகு வைக்க வேண்டாம். வேறு விதத்தில் சமாளியுங்கள். நிதிநிலை சற்று கடினமே. வியாதியும், காயப்படுதலும் மனத்திற்கு வருத்தத்தை அளிக்கலாம். செவ்வாய் சற்று நல்லது செய்வார். பழைய கடனை அடைக்க புதுக் கடனுக்கு வழி வகுப்பார். ராகுவும் கேதுவும் சம அளவில் நன்மையும் தீமையும் செய்வார்கள். மனை விலைக்கு விற்கவோ, வாங்கவோ இந்த மாதம் முயற்சிக்க வேண்டாம். ஒரு சிலர் வீடு மாற்ற வேண்டிய நிர்ப்பந்தம் ஏற்படும். எப்படியோ சமாளிக்கும் ஆற்றலை சூரியனும், புதனும் தருகிறார்கள்.

வெளிநாட்டு செய்தி மனத்திற்கு தெம்பு தரலாம்.

கும்ப ராசி:

(அவிட்டம் 3, 4—ஆம் பாதங்கள், சதயம், பூரட்டாதி 1, 2, 3—ஆம் பாதங்கள்)

இலாப ஸ்தானத்தில் உள்ள சனி இவர் யோகக்காரராகமாறி கேட்டதைக் கொடுப்பார். நினைத்ததை நடத்தி வைப்பார். சினிமாக் கலைஞர்கள், கமிஷன் ஏஜெண்டுகள், இரும்பு, இரசாயன வியாபாரிகள் கணிசமான இலாபம் அடைவர். ஆயினும் ஆபரணத்திற்கு அதிபதியான குரு 11—ம் வீட்டுக்காரராக இருப்பதாலும், இதுவரை இனிதிய பிரகஸ்பதியாக இருந்ததாலும் அவரால் நன்மை குறைவே. ஆனால் தற்போது கேந்திராதிபத்திய தோஷத்தைத் தருகின்ற காரணத்தால் கும்ப ராசிக்காரர்களுக்கு குருவின் நன்மை குறைவே. எனினும் 24, 25, 26 தேதிகளில் சந்திரனால் எதிர்பாராத் தனலாபம் உண்டு. அந்தத் தேதிகளை பயன்படுத்திக் கொள்ளுங்கள்.

மீன ராசி:

(பூரட்டாதி 4—ஆம் பாதம், உத்திரட்டாதி, ரேவதி)

ரேவதி நட்சத்திரக்காரர்களுக்கு சற்று அவதியே. இதர நட்சத்திரங்களில் பிறந்தவர்களுக்கும் சற்று நன்மை குறைவே. ஏனெனில் குரு திரிதிய எஜமானராக ரிஷபத்தில் சஞ்சரிக்கிறார். சற்று எதிலும் ஏமாற்றம் உண்டு. அரசாங்க உத்தியோகத்தில் இருப்பவர்களுக்கு கூடுதலான நன்மை உண்டு. மூன்றாம் எண்காரர்கள் நன்மை கூடுதலாக பெறுவர். அரசியலில் உள்ளவர்களுக்கு ஓய்வு ஒழிச்சலின்றி வேலை இருக்கும். ஆனால் பயன் அதிகமாக இருக்காது. ஆபரணங்கள் சிலருக்குக் கிடைக்கலாம் வீட்டில் கேளிக்கைக்குக் குறைவில்லை. அது போல் வீண் செலவும் அதிகம் ஏற்படும். வீடு மாற்றம், வாகன மாற்றம் ஏற்படலாம்.

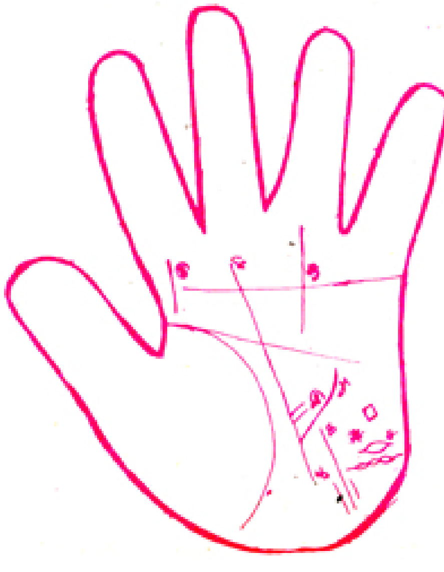
இசைக் கலைஞராக ஆக முடியுமா?

சகோதரிகளின் கைகளில் சந்திர மேடு மிகவும் முக்கியத்துவத்தைப் பெறுகிறது. அந்த மேட்டைக் கொண்டு மன சஞ்சலத்தை மட்டுமல்ல, வெளிநாட்டுப் பிரயாணம், மலட்டுத்தன்மை, ஜனனேந்திரியக்கோளாறு, நீரிழிவு நோய் என பல விஷயங்களை அறிந்து கொள்ள அது உதவுகிறது. அத்துடன் வருகின்ற மாமியார் எப்படி இருப்பார் என்பதையும், அறியலாம். வருகின்ற கணவன் பார்ப்பதற்கு இலட்சணமாக, மூக்கும் முழியுமாக இருப்பாரா என்பதைத் தெரிந்துக் கொள்வதற்கும், இது உதவுகிறது. அதே சமயம் வருகிறவர் முழி பற்றி கூறியதற்கேற்ப அவர் திருட்டுத் தொழில் செய்து விட்டு முழிப்பாரா எனவும் காட்டிக் கொடுத்து விடும். ஒரு சகோதரியின் சந்திர மேட்டில் தீவுக்குறியோ, சங்கிலிக் குறியோ இருந்தால் அது இரண்டு வித பலனைக் காட்டும். ஒரே தீவு இருந்தால் அந்த சகோதரியின் குலதெய்வம் அம்பாள் அல்லது அந்த இனத்தைச சேர்ந்த பெண் தெய்வம் ஆகும். இந்த (ச) குறி சங்கிலி போல் இருந்தால் கணவன் சற்று கை சுத்தமில்லாதவராக இருப்பார். அத்துடன் அந்த சகோதரியின் வயிற்றில் கட்டி வருவதற்கு (டியூமர்) வாய்ப்பு உள்ளது என்று பொருள்.

சந்திர மேட்டால் படத்தில் உள்ளது போல் மேல்நோக்கிய ரேகைகள் (க) அதிகமான பிரயாணத்தையும், வாகன யோகத்தையும் குறிக்கும். ''எனக்கு கார் வாங்கும் வாய்ப்பு உள்ளதா'' என ஒரு பெண்மணி அண்மையில் கேட்டார்கள். அதுதான் ஏற்கனவே உள்ளதே என்பதில் தரப்பட்டது. உண்மையும் அதுதான். படத்தில் உள்ளது போல் ரேகை ஒன்று விதிரேகைகளிலிருந்து பிரிந்து, கிளையாக மேல்நோக்கி நின்றால் (2) கட்டாயம் வாகன யோகம், கடல் பிரயாணம் உண்டு எனலாம். களுக்கு மந்திரம், திருஷ்டி கழித்தல் போன்ற காரியங்களில் ஈடுபடும் பெண்களுக்கு சந்திரமேட்டில் சதுரக்குறி இருக்கும். அப்படிப்பட்டவர்கள் வீட்டில் முதல் பிரசவத்தில் பிறந்தவராக இருப்பார்கள். ஆனால் குழந்தைகள் குறைவாக இருக்கும்.

சந்திர மேட்டிலிருந்து ஒரு ரேகை படத்தில் உள்ளது போல் நீண்டு சனி மேட்டிற்கு செல்லுமுன், (ச—நி) ரேகையின் இடையே (இ) எனும் இரு ரேகைகள் இணையாகக் கிளையாகப் பிரிந்து நின்றால், அப்பெண்மணி கட்டாயம் கடல் கடந்து வெளிநாட்டில் சென்று பல ஆண்டுகள் தங்குவார்கள் என்பதில் எள்ளளவும் ஐயமில்லை. சில சமயங்களில் சிலரது குரல்வளையில் சில நோய்கள் உண்டாகி பேச்சு சுத்தமாக இருக்காது. இதற்கும் சந்திரமேட்டில் தோன்றும் நட்சத்திரக் குறிக்கும் சம்பந்தம் உண்டு. சிறு வயதில் ஏற்படும் தண்ணீர் கண்டத்திற்கும் இதே காரணம்தான். நன்கு ஸ்ருதி சுத்தமாகவும், லயமாகவும் அதே சமயத்தில் கம்பீரத்துடன் கூடிய இனிய கானத்தை பொழிகின்ற பாடகர்களுக்கு சுத்தமான சந்திர மேடு அமைந்திருக்க வேண்டியது அவசியம். அம்பிகையின் அருளும், கலைமகளின் கடாட்சமும், அலைமகளின் ஆசியும் இருந்தால்தான் அரும்பெரும் இசை வல்லுனராக வாழ முடியும். அத்தகையோர்களுக்கு சூரிய மேட்டில் (சூ) நேரான ரேகை ஒன்று காணப்படும். அத்துடன் குரு கடாட்சமும் தேவைப்படுவதால் குரு மேட்டிலும் ஒரு நேர் ரேகை (கு) தெரியும்.

— ஜெயலட்சுமி கிருஷ்ணன்.



- நட்பையும், அன்பையும் தெரிவிக்கும் வழி, புகழ்ச்சிதான்.

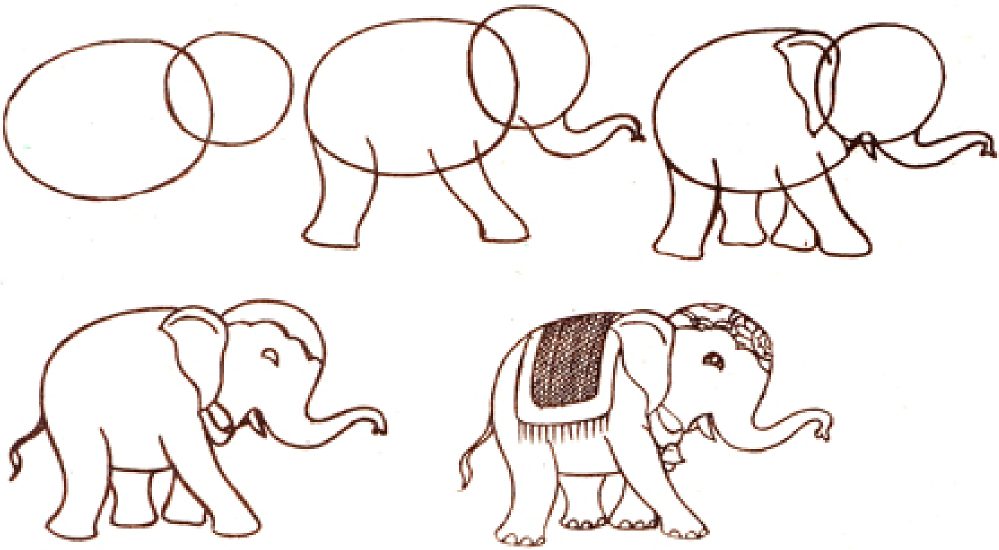
- ஒருவருடைய பேச்சையோ, செயலையோ பாராட்டக் கூடிய வாய்ப்புக் கிடைத்தால் விட்டு விடாதீர்கள்.

- ஒவ்வொரு மனிதனும் அடிப்படையில், தான் பிறருடைய போற்றுதலுக்கு ஆளாக வேண்டும் என்ற வேட்கை உள்ளவனே.

- நாமெல்லாருமே ஏதாவது ஒரு விஷயத்திலேனும் பிறரைச் சார்ந்திருப்பவர்களே; பிறரைப் புகழ்வது, நாம் தேவைகளைப் பூர்த்தி செய்து கொள்வதற்கான எளிய வழியாகும்.

- எந்த வயதிலும், நட்பும் உறவும் முக்கியமானவையே; அவை நீடிக்க, நீங்கள் சில இனிய சொற்களை செலவழித்தால் போதும்.

— 'வாழ்க்கையில் வளம் பெறுவது எப்படி?' நூலிலிருந்து.



ஓவியம் வரையக் கற்றுக் கொள்ளுங்கள் (பாகம் 1 — விருந்து)

ஓவியம் வரையக் கற்றுக் கொள்ளுங்கள் (பாகம் — 2)

கார்டூன், வாஷ் போன்றவற்றையும் விளக்குகிறார்கள். (ஆக்கியோர்: மணிமேகலைப் பிரசுர ஆசிரியர் குழு, ஓவியம் திரு. ராகி)

விலை ரூ. 13.00

வீடுகளுக்கு ஜன்னல் கிரில் வாயிற் கதவு மாதிரிகள்

(பாகம் — 1, பாகம் — 2)

நம்முடைய வீடுகளின் ஜன்னல் கிரில், வாயிற் கதவுகளுக்குப் பல அழகிய மாதிரிகளைத் தந்திருக்கிறார்கள். ஆக்கியோர்: மணிமேகலைப் பிரசுர ஆசிரியர் குழு.)

ஒவ்வொன்றும் விலை ரூ. 10.00

(நான்கு புத்தகங்களும் — மணிமேகலைப் பிரசுரம், த. பெ. எண்: 1477 4, தணிகாசலம் சாலை, தி. நகர், சென்னை — 17.)

தலைவன் ஒரு சிந்தனை

எம். எஸ். உதயமூர்த்தி தனக்கே உரிய சிந்தனை நடையில் தலைவர்களைப் பற்றி ஆராய்கிறார்.

விலை ரூ. 10.00

அன்புப் பணிக்கு அன்னை தெரேசா

அன்னை தெரேசாவின் வாழ்க்கை வரலாற்றைக் குழந்தைகளுக்காகப் படைத்துள்ளார் கே. பி. நீலமணி.

விலை ரூ. 10.00.

(இரண்டு புத்தகங்களும் — வானதி பதிப்பகம், 13, தீனதயாளு தெரு, தி. நகர், சென்னை — 17.)

மந்திராலய மகான் ஸ்ரீ ராகவேந்திரர்

மகிமை

வரலாறு, மகிமை, ஸ்தோத்திரங்களைத் தொகுத்துள்ளவர் — சூடாமணி சீனிவாசாச்சாரி

விலை ரூ. 3.50

(கீதா பிரசுரம் பிரஸ், 22, மங்கேஷ் தெரு, தி. நகர், சென்னை — 17.)

சாஸ்திரம் பார்த்து வீடு கட்டுவது எப்படி?

மனையடி சாஸ்திரத்தைத் தருபவர் முருகு இராசேந்திரன்.

விலை ரூ. 6.00

மங்கையர் ஜாதக ரகசியம்

நட்சத்திர பலன், செவ்வாய் தோஷம் போன்றவற்றை விளக்குபவர் முருகு இராசேந்திரன்.

விலை ரூ. 5.00

புக் ஷெல்ஃப்

(இரண்டு புத்தகங்களும் பாரதி பதிப்பகம், 108, உஸ்மான் சாலை, தி. நகர், சென்னை — 17.)

தமிழ் எழுத்தாளர்கள்

தமிழ் எழுத்தாளர்களின் முகவரிகளைத் தருபவர், மெர்வின்.

விலை ரூ. 5.00

(பூங்காற்று வெளியீடு, 4, சபாபதி தெரு, குரோம்பேட்டை, சென்னை — 44.)

வெற்றிக்கு ஒரே வழி

வெற்றி வாழ்க்கைக்கு வழிகாட்டும் நூல். ஆசிரியர் — டாக்டர் இல. செ. கந்தசாமி.

விலை ரூ. 4.00

(கலைச்செல்வம் பதிப்பகம், 15, சாஸ்திரி தெரு, பாப்பநாயக்கன்புதூர், கோயமுத்தூர் — 641 041.)

முனிவர்களின் சுவடிகளும் முற்பிறவி உண்மைகளும்

நாடி ஜோதிடம் பற்றி விரிவாக ஆராய்ந்து தருபவர் வி. ரவிச்சந்திரன்.

விலை ரூ. 16.00

(மேகதூதன் பதிப்பகம், 7, சின்னப்ப ராவுத்தர் தெரு, திருவல்லிக்கேணி, சென்னை — 5.)

ஸ்ரீ மாருதி இந்தி — தமிழ் அகராதி

மாணவர்களுக்கு உபயோகமாக இருக்கும் தொகுப்பு: டாக்டர் என். ஸ்ரீதரன்.

விலை ரூ. 22.50

(மாருதி பதிப்பகம், 173, பீட்டர்ஸ் சாலை, இராயப்பேட்டை, சென்னை — 14.)

வாழ்க்கையில் வளம் பெறுவது எப்படி?

மன ஊக்கத்திற்கு வழிகாட்டும் நூல். ஆசிரியர் — சாம்ராட்.

விலை ரூ. 2.50

உலகைப் பற்றிய பயனுள்ள தகவல்கள்

எத்தனை பாலைவனங்கள், பெரிய ஏரிகள் போன்ற தகவல்கள். தொகுப்பு — எஸ். சங்கரன்.

விலை ரூ. 2.50

(இரண்டு புத்தகங்களும் — அநுராகம், 10, கண்ணதாசன் சாலை, தி. நகர், சென்னை — 17.)

தா! & மறுபடி தா!

பட்டுக்கோட்டை பிரபாகரின் மர்ம நாவல்.

விலை ரூ. 12.00

ஞானக்குரல்

விவேகானந்தரின் சிறப்புக்களைக் கூறுபவர் புத்தகப்பித்தன்.

விலை ரூ. 6.00

(இரண்டு புத்தகங்களும் — குமரிப் பதிப்பகம், 15, நீலா தெற்கு வீதி, நாகப்பட்டினம் — 611 001.)

ஜெயசக்தி

வழங்கும்

அன்பளிப்புகளுடன் இணைந்த

டெபாசிட் சேகரிப்பு விழா!

கீழ்க்கண்ட வட்டி விகிதங்களில் பிக்சட் டெபாசிட்டுகள் ஏற்றுக் கொள்ளப்படுகின்றன.

காலம்	வட்டி
6 மாதங்கள்	18%
1 வருடம்	19%
2 வருடங்கள்	20%
3 வருடங்கள்	21%

முதலீட்டுத் தொகை	சிறப்புப் பரிசு
ரூ. 1,00,000	ஒரு சவரன் அல்லது ரூ. 3000/- ரொக்கம்
ரூ. 50,000	பூஜை மனை அல்லது ரூ. 1500/- ரொக்கம்
ரூ. 25,000	வெள்ளி காமாட்சி விளக்கு அல்லது ரூ. 750/- ரொக்கம்
ரூ. 10,000	வெள்ளி குத்து விளக்கு அல்லது ரூ. 300/- ரொக்கம்
ரூ. 5,000	வெள்ளி கிண்ணம் அல்லது ரூ. 150/- ரொக்கம்



அன்பளிப்பின் விவரம் :-

* மூன்று வருடத்திற்கு குறையாமல் டெபாசிட் செய்பவர்களுக்கு மட்டும் மேற்கண்ட சிறப்புப் பரிசுகள் வழங்கப்படும்.
* 3 வருடத்திற்கு குறைவாக டெபாசிட் செய்பவர்களுக்கு 2% CASH INCENTIVE மதிப்புள்ள பொருள்கள் வழங்கப்படும்.

ஜெயசக்தி பைனான்சியர்ஸ்

(FIRM)

39, நடேசன் தெரு, (2வது மாடி) சிவா-விஷ்ணு கோவில் அருகில்

தி.நகர், சென்னை-600 017. போன் : 442218

விபரம் வேண்டுவோர் தொடர்பு கொள்ள வேண்டிய முகவரி :

* சென்னை :- 39, நடேசன் தெரு, (2வது மாடி) தி.நகர், போன் :- 442218
* திருச்சி :- 22, மதுரை ரோடு.(முதல் மாடி) ராஜா தியேட்டர் அருகில், போன் :- 31376/33397
* கோயமுத்தூர் :- 666, ராஜா தெரு, (முதல் மாடி) போன் :- 34369
* மதுரை :- 41, வடக்கு வெளி வீதி, (முதல் மாடி) மாடர்ன் மார்க்கெட் அருகில், போன் :- 37233,
* பாண்டிச்சேரி :- 11, செரு தெரு, (கனரா வங்கி எதிரில்) 2வது மாடி, போன் :- 26493/26471
* திருநெல்வேலி :- 18-K, சிரசர் காம்ப்ளக்ஸ், சுவாமி நெல்லையப்பர் ஹைரோடு, போன் :- 25785/25702
* தஞ்சாவூர் :- எண். 2 & 3 முதல் மாடி, தி.எ. கனல் ரோடு, போன் :- 21626/22286
* பெங்களூர் :- 24/1-A, மார்கோசா ரோடு, (10வது கிராஸ்) மல்லேஸ்வரம், போன் :- 366971
* கும்பகோணம் :- 12, கிழக்கு சாரங்கபாணி தெரு, போன் :- 22647
* திருவண்ணாமலை :- 14/A, ஆனைக்கட்டி தெரு, போன் :- 2483
* பட்டுக்கோட்டை :- 121/B, தம்பாளி தெரு, போன் :- 453
* தூத்துக்குடி :- 10 & 11, விக்டோரியா சாலை,
* வேலூர் :- கோல்டன் பில்டிங்' (திருமண அலுவலகம் அருகில்) லாங்கடை தெரு, போன் : 26508
* ஈரோடு :- 19, பார்க் ரோடு. (ஸ்டார் தியேட்டர் அருகில்) போன் 74577



ஜெ. ஆர். பானுமதி

ஊருக்குப் போன போக்கு...

சென்னையிலிருந்து பெங்களூர் செல்லும் அந்த விமானம் கருமேகங்களிடையே வெள்ளித் துண்டாய்ச் சிறிப் பாய்ந்து கொண்டிருந்தது. மெத்தென்ற இருக்கைகள்... கண்ணைக் கூச வைக்காத வெளிச்சம்... சுத்தமான உள் அமைப்பு... இனிய மணம் கமழ்ந்தசூழ்நிலை... தேவதைகளாய்ப் பணிப் பெண்களின் நடமாட்டம். விமானத்தில் கணவருடனும் இரண்டு குழந்தைகளுடனும் முதல் பயணம். கோடை விடுமுறைக்கு பெங்களூருக்குச் சென்று கொண்டிருந்தோம்.

திடீரென்று எனக்கு பாத்ரூம் போய்ப் பார்க்க ஆவல் எழுந்தது. முதலில் சற்று தயக்கமாக இருந்தாலும் விமானத்தில் ஏறி விட்டு டாய்லெட் வசதியெல்லாம் எப்படி இருக்கிறது என்று தெரிந்து கொள்ளாமல் இறங்குவதாவது என்று ஆவல் மேலிட இருக்கையை விட்டு எழுந்தேன். "அம்மா.. நானும் பாத்ரூம் போகணும்மா..." என் பத்து வயதுப் பெண் சௌம்யா என் புடைவையை இழுத்தாள். எனக்கா எரிச்சல்... "சரி, சரி வா..." என்றபடி அழைத்துச் சென்றேன்.

பாத்ரூமை நோக்கிக் கவனமாக நடக்கத் தொடங்கினேன். பின்னாலேயே வந்த சௌம்யா ஒரு தாடிக்காரக் கிழவரின் மீது மோத, அவர் "ச்சொ..." கொட்டினார்.

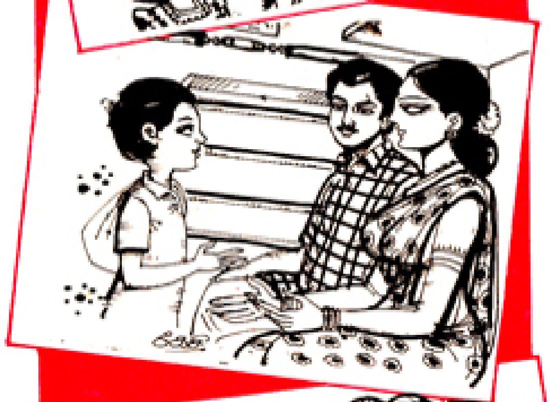
"அசடு... அசடு... நாம இப்பத்தான் மொத மொதலா பிளேன்லே ஏறியிருக்கோம்னு எல்லோருக்கும் தெரியற மாதிரி அச்சு பிச்சுன்னு நடந்துக்கோ..." என்று திட்டியபடியே நடந்தேன்.

நாங்கள் வருவதைப் பார்த்தஒரு பணியாள் பாத்ரூம் கதவைத் திறந்துவிட, நான் நன்றி சொல்லிவிட்டு சௌம்யாவுடன் நுழைந்தேன். கதவு சாத்திக் கொண்டது.

சௌம்யா பாத்ரூமுக்குப் போனாள். நான் அப்பமுக்கு இல்லாத டாய்லெட்டை ரசித்தவாறே எதிரே இருந்த கண்ணாடியைப் பார்த்து என் புடைவை முந்தானையைச் சீராக மடித்து விட்டுக் கொண்டேன். தலையை மேலாக வாரி விட்டுக் கொண்டேன்.

வெளியே போகலாம் என்று முடிவு செய்து கதவின் குமிழைப் பிடித்து இழுக்கிறேன். கதவு திறக்கவில்லை. அடுத்த முறை வெளிப்புறமாகத் தள்ளுகிறேன். ஊஹூம்! கதவு அசைய வேணுமே! எனக்குக் கைகால்







ஓடவில்லை... கதவைத் தட்டிப் பார்க்கிறேன்... யாரும் வரவில்லை.

"என்னம்மா... கதவைத் திறக்க முடியலையா?" சௌம்யா கேட்டதும் நான் எரிந்து விழுந்தேன்.

"வாயை மூடு சனியனே! எல்லாம் உன்னால்தான்!" கதவோரத்தில் இருந்த மூன்று நிற பட்டன்கள் வேறு என்னைக் குழப்பியடித்தன. சிவப்பை அழுத்தலாமா? சிவப்புதானே அபாயத்தின் சின்னம்... மஞ்சள்? வேண்டாம்... எதையாவது அழுத்தப் போய் ஒண்ணு கிடக்க ஒண்ணு ஏடாகூடமாகிவிடப் போகிறது...

கதவை பலங்கொண்ட மட்டும் தள்ளுகிறேன்... இழுக்கிறேன். என் கணவர் போல இடித்தப் புளியாய் இருந்தது.

ஐயோ... இதென்னடாப்பா சோதனை... ஆண்டவனே!

"காக்க காக்க கனகவேல் காக்க..." வியர்த்து விறுவிறுக்க, பதைத்து நின்றேன்.

"இரும்மா... நான் ட்ரை பண்ணுகிறேன்" என்று வந்த சௌம்யா குமிழில் கையை வைத்தாள். குமிழைத் திருகி வைத்தாள். தள்ளிப் பார்த்தாள். பின் குமிழை உட்புறமாக அழுத்தி இடதுபுறம் திருப்பினாள். என்ன ஆச்சரியம்... கதவு திறந்து கொண்டது.

அவ்வளவுதான். சௌம்யாவை அப்படியே கட்டிக் கொண்டேன். பின் இருவரும் இருக்கைக்கு வந்தோம்.

நான் டாய்லெட்டில் மாட்டிக் கொண்டதைச் சொன்னவுடன் என் கணவர் பரிகசிக்க ஆரம்பித்தார்.

"விமானம் ஏறியதிலிருந்து நீ ரொம்ப பட்டிக்காட்டுத்தனமாய் நடந்து கொண்டு வருகிறாய். எல்லோருக்கும் அடுத்த எடுப்பிலேயே தெரிந்திருக்கும் நீ முதன் முதலா விமானம் ஏறுகிற விஷயம்."

நான் சௌம்யாவிற்குச் சொன்ன அதே வார்த்தைகள்...

"நினைத்தால் நினைத்துக் கொண்டு போறாங்க. உண்மையும் அதுதானே? யாராக இருந்தாலும் எல்லோருக்கும் முதல் அனுபவம் என்று ஒன்று இருக்கத்தானே செய்யும்?" என்று ரொம்ப சாமர்த்தியமாகப் பேசி விட்டாலும் இதயம் இன்னும் அதே ரேட்டில்தான் வேகமாக அடித்துக் கொண்டிருந்தது.

சின்னப் பெண் என்று சௌம்யாவை நினைத்தது எவ்வளவு தவறு! சிறு துரும்பும் பல் குத்த உதவுமே! அவள் மட்டும் இல்லாதிருந்தால் என் கதி?" நினைக்கவே உடம்பும் மனசும் உதறிற்று.

சௌம்யாவைப் பார்த்தேன். அவள் தான் செய்த காரியத்தின் நன்மையை அறியாமல் உட்கார்ந்திருந்தாள். அதைத்தான் குழந்தை என்பார்களோ?

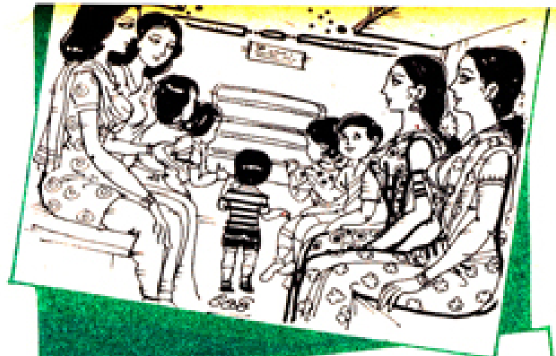
— அனுராதா சேகர்

குலதெய்வத்துக்குப் பூஜை போட்டு விட்டு மதுரை பாஸஞ்சரில் சென்னை பயணம். மாயவரத்தில் குமார் எட்டு வயதுப் பையன் ஏறினான்: "தம்பி! நீ மட்டும் வருகிறாயே, உன் அம்மா, அப்பா வரவில்லையா?" என்று கேட்டேன். "இல்லை. நான் மதராஸில் சம்பாதிக்கப் போகிறேன். என் அம்மா அப்பாவுக்குப் பணம் அனுப்பப் போகிறேன்" என்றான்.

எனக்கு ஒரே ஆச்சரியம்! "உனக்கு யார் வேலை கொடுப்பாங்க? இவ்வளவு சின்னவனாக இருக்கியே. நீ என்ன படிச்சிருக்கே?" என்றேன்.

"மூன்றாவது படிச்சிருக்கேன். தமிழ் எழுத்து. A.B.C.D. எல்லாம் தெரியும். என் அப்பா பாத்திரத்திற்குப் பேர் வெட்டுவார். அதைப் பார்த்து நானும் கத்துக்கிட்டேன். பேர் வெட்டிப் பிழைப்பேன்" என்றான்.

"என்னடா ரீல் விடறியா?" என்றேன்.





உடனே அந்த வாண்டுப் பயல் சடாரென்று தன் நிக்கர் பையில் கையை விட்டு ஒரு சிறிய உளியையும், சிறிய சுத்தியையும் எடுத்து, நாங்கள் சாப்பாடு கொண்டு வந்திருந்த பாத்திரங்களில் கிடுகிடுவென எங்கள் பெயர்களைப் பொறித்துக் கொடுத்தான். நாங்கள் அந்தச் சிறுவனின் கைத்திறமையையும், தன்னம்பிக்கையையும் பார்த்து அசந்து போய்ச் சாப்பாடும் பத்து ரூபாய்ப் பணமும் கொடுத்தோம். ஆனால் அவன், தான் செய்த வேலைக்கு மட்டும்

கூலி கொடுத்தால் போதும் என்று பிடிவாதமாக அதை மட்டுமே பெற்றுக் கொண்டான். இன்றளவும் அந்தப் பாத்திரங்களைப் பத்திரமாகப் போற்றிப் பாதுகாத்து வருகிறேன். இன்று அவன் ஒரு பெரிய தொழில் அதிபராகவோ, அல்லது பெரிய வியாபாரியாகவோ ஆகி இருக்கலாம்.

— எல். ராஜம்.

நாங்கள் இருப்பது கர்நாடகா மாநிலம் பெல்லாரி ஜில்லாவில் உள்ள ஹால் பெப் என்னும் ஊரில். இந்த லீவுக்கு நாங்கள் என் ஒன்றரை வயது மகன் அரவிந்தைத் தூக்கிக் கொண்டு பெங்களூரில் உள்ள எங்கள் உறவினர் வீட்டுக்குப் போனோம். இரவு 8½ மணிக்கு கர்நாடகா ஸ்டேட் பஸ் விடியற்காலை ஐந்து மணிக்கெல்லாம் பெங்களூர் போய்விடும்.

நடுவில் இரவு 12 மணிக்கு காபி குடிக்க ஒரு இடத்தில் டிரைவர் வண்டியை நிறுத்தினர். பஸ்ஸிலிருந்த முக்கால் வாசிப் பேர் இறங்கிவிட்டார்கள். என் மகன் தூங்கிக் கொண்டிருந்தவன் திடீர் என்று எழுந்து பஸ்ஸுக்குள்ளேயே விளையாட ஆரம்பித்தான். கண்டக்டர் சாதாரணமாக இரண்டு பை வைக்கிருப்பார். ஒன்று காசு பணம் வைக்கும் பை. மற்றொன்று டிக்கெட்ஸ் வைக்கும் பை. பணப்பையை அவர் மாட்டிக் கொண்டு இறங்கிவிட்டார். டிக்கெட் பையை ஸீட்டில் வைத்திருந்தார். இவன் நைசாக அங்கு போய் இரண்டு டிக்கெட் கட்டுக்களை எடுத்து சட்டைப் பையில் போட்டுக் கொண்டு சத்தமே இல்லாமல் என்னிடம் வந்து படுத்துத் தூங்கி விட்டான்.

எல்லோரும் காப்பி குடித்துவிட்டு வந்ததும் பஸ் கிளம்பி விட்டது. கண்டக்டர் ஓர் இரண்டு மணி நேரம் கழித்து டிக்கெட் பையை 'செக்' செய்தபோது டிக்கெட் கட்டுக்களைக் காணாமல் திகைத்து பயந்து போய் விட்டார். ஒரு டிக்கெட் 50 ரூபாய் வீதம் 2 கட்டுக்களைக் காணவில்லையென்றும் யாராவது பார்த்தீர்களா என்றும் கேட்க ஆரம்பித்தார். அவருக்கு அழுகையே வந்து விட்டது. "ஐயோ, இன்னும் 4 மாதமானாலும் சம்பளம் வராதே என்ன செய்வேன். இன்று யார் முகத்தில் விழித்தேன்" என்று புலம்ப ஆரம்பித்து விட்டார்.

முன்பக்கம் உட்கார்ந்திருந்த பெரியவர் ஒருவர் என்னைக் காட்டி அவர் மகன்தான் இங்கு நின்று கொண்டிருந்தான். அவரைக் கேளுங்கள் என்று சொன்னார். கண்டக்டர் என்னிடம் கேட்க, நான் அதற்கு, "ஐயோ என் மகன் தூங்கிக் கொண்டிருக்கிறான். அங்கு வரவே இல்லையே" என்று சாதித்தேன். (நிஜமாகவே என் மகன் அங்கு போய் விளையாடியதோ டிக்கெட்டை எடுத்துக் கொண்டு வந்ததோ எனக்குத் தெரியாது.) நான் சிறிது கண் அயர்ந்து விட்டேன். எதற்கும் இருக்கட்டும் என்று அவன் சட்டைப் பையில் கையை விட்டால் 2 கட்டு டிக்கெட்டுகளும் கிடைத்தன. கண்டக்டரிடம் மன்னிப்புக் கேட்டுக் கொண்டு டிக்கெட்டைக் கொடுத்தேன். அவருக்குப் போன உயிர் திரும்பி வந்தது.

அவர் என் மகனைப் பார்த்து, "அப்பா, மகராஜா, என்னை எந்த கஷ்டத்தில் மாட்டி விட இருந்தாயப்பா" என்று சொல்லி பெங்களூர் வந்ததும் 2 பாக்கெட் பிஸ்கட் வாங்கிக் கொடுத்துக் கையெடுத்து என் மகனைக் கும்பிட்டு, "இந்த மட்டும் பையில் வைத்துக்கொண்டாயே. வெளியே வீசி விட்டிருந்தால் என் கதி என்ன ஆவது" என்று சொல்லி அனுப்பி வைத்தார்.

— சுமதி கிருஷ்ணமூர்த்தி.

என் அக்காவின் இரட்டை வால்கள் அருண், கிச்சு, என் மகன் மித்து, என் தங்கை மகள் பூர்ணா, என் அண்ணாவின் பையன் ராஜேஷ் என்று பெரிய மழலைப் பட்டாளத்துடன் விடுமுறைக்காக நானும் என் சகோதரியும் பம்பாயிலிருக்கும் என் அம்மா வீட்டிற்குச் செல்வதற்காகச் சென்னை சென்ட்ரல் ரயில் நிலையத்திற்குச் சென்றோம். ரிசர்வ் செய்திருந்த இடங்களில் எங்கள் பெட்டி, படுக்கை, சாப்பாட்டு மூட்டை முதலியவற்றைப் பரப்பி வைத்து விட்டோம்.

மீதமிருந்த இரண்டு பெர்த்துகளுக்கு இரண்டு பெண்கள் ஸூட்கேஸுடன் "ஸ்டைலாக" வந்தார்கள். ஜன்னலோரம் உட்கார்ந்திருந்த எங்கள் வீட்டுக் குழந்தைகளை 'நகருங்கள்' என்று அதட்டிவிட்டு, சீட்டுக்கு அடியிலிருந்த எங்கள் சாமான்களையும் அப்புறப்படுத்துமாறு ஆங்கிலத்தில் கூறினார்கள். அவர்கள் சீட்டுக்கு அடியில்தான் அவர்கள் சாமான்கள் வைக்கப்பட வேண்டும் என நுனி நாக்கால் ஆங்கிலத்தில் பேசிக் கொண்டு நாங்கள் எம். ஃபில் படித்துப் பேராசிரியைகளாக இருக்கிறோம். ரயில்வே ரூல்ஸ் எல்லாம் எங்களுக்கு அத்துப்படி' என்று சர்வ அலட்சியமாகக் கூறினார்கள்.

'பெண்களாக இருந்து கொண்டு இப்படி கொஞ்சம் கூட 'அட்ஜஸ்ட்' செய்து கொள்ளாமல் இருக்கிறார்களே' சாமான்களுக்கே இந்தப் பாடு என்றால் நம் வால்கள் செய்யும் சேட்டைகளுக்கு எப்படிக் கோபிப்பார்களோ' என்று நினைத்த எங்களுக்கு இந்த ரயில் பயணம் நல்லபடியாக போக வேண்டுமே என்ற பயப்பட ஆரம்பித்தோம். வழியனுப்ப வந்த ஆண்களும் கண்டும் காணாமல் எங்கோ பார்த்துக் கொண்டிருந்தார்கள்.

ரயில் கிளம்பும் நேரம். டிக்கெட் பரிசோதகர் வந்தார். எங்கள் டிக்கெட்களைக் காண்பித்து 'செக்' செய்தபின் அவர்களின் டிக்கெட்டுகளைக் காண்பிக்கச் சொன்னார். தேட ஆரம்பித்தவர்கள் தேடிக் கொண்டே இருந்தார்கள். கொஞ்ச நேரத்திற்கெல்லாம் அழுகை வராத குறைதான். ரயில் கிளம்பவோ இன்னும் இரண்டு வினாடிதான் இருந்

தது. தண்ணீர் கூஜாவுடன் வெகு வேகமாக ஓடி ஓடி வந்த என் கணவர்,

"இதோ உங்கள் டிக்கெட்டுகள் மேடம்! பிளாட்பாரத்திலேயே தவற விட்டு விட்டீர்களே!"

என்று பையிலிருந்து எடுத்துக் கொடுத்தார். அதன்பின் அந்தப் பெண்ணின் நடத்தையில்தான் எவ்வளவு மாற்றம்! ஏற்கெனவே சாமான்களைத் திருட்டுக் கொடுத்த அனுபவத்தில்தான் அவ்வளவு கண்டிப்பாகப் பேசியதாகக் கூறி எங்களிடம் மன்னிப்புக் கேட்டுக் கொண்டார்கள். குழந்தைகளைக் கூப்பிட்டு ஜன்னலோரத்தில் உட்கார வைத்துக் கொண்டார்கள். அவர்கள் செய்த ஜபர்தஸ்தைக் கண்டு முதலில் பயந்து போயிருந்த குழந்தைகள் போகப் போக, பயணத்தின் போது மிகவும் அன்பாக அவர்கள் பழகியதால் ஒட்டிக் கொண்டார்கள். தாதர் ஸ்டேஷனில்இறங்கும்போது,'அந்தஆன்ட்டியோடத்தான் போவேன்!' என்று என் மகள் மிக்க அடம் பிடித்தாள் என்றால் பார்த்துக் கொள்ளுங்களேன்!

நாகரிகம், அந்தஸ்து, உயர் படிப்பு போன்ற போர்வைகளை நாம் போர்த்திக் கொண்டிருந்தாலும் அடிப்படையில் மனிதத் தன்மையும், தாய்மை உணர்வும் பெண்களுக்குஎன்றைக்கும்மாறாதுஎன்பதைஇப்பயணத்தின் இனிய அனுபவம் எனக்கு உணர்த்தியது என்றால் மிகையாகாது.

— சரஸ்வதி வெங்கடேசன்.

"வழக்கம் போல இந்த வருடமும் என் குழந்தைகளை அழைத்துக் கொண்டு கோடை விடுமுறையைக் கழிக்க என் தாய் வீட்டிற்குப் புறப்பட்டேன். வேறு எதிலும் மதுரைக்குச் செல்ல டிக்கெட் கிடைக்காததால் (ரிசர்வ்) நெல்லை எக்ஸ்பிரஸ்—க்குத்தான் கிடைத்தது என எனக்கும் என் இரு பிள்ளைகளுக்கும் டிக்கெட் எடுத்து வந்து இருந்தார் என் கணவர்.

ஊருக்குப் புறப்படும் நாள். நேரம் போய்க் கொண்டிருந்தது. என் கணவர் வரவில்லை. நாங்களும் ரெடியாகி விட்டோம். சிறிது நேரத்தில் வேர்க்க விறுவிறுக்க வந்தவர் முகம் கூடக் கழுவாமல், 'சரி! சரி! சீக்கிரம் வாங்க. ரயில் வரும் நேரம் ஆகிவிட்டது! என்று பரபரத்தார் என் கணவர்.

நல்லா வந்தீங்க போங்க! என்றவளாய் ஒரு வழியாய் ரயில்வே ஸ்டேஷனை நெருங்கினோம். தயாராக நின்று கொண்டிருந்தது நெல்லை எக்ஸ்பிரஸ் ரயில். பதட்டமாக எங்கே ரயில் புறப்படப் போகிறதோ, என எண்ணிய அவர் எங்களை அழைத்துக் கொண்டு இல்லை இழுத்துக் கொண்டு அங்கும் இங்கும் ஓடினார். அப்படி சில நிமிடங்கள் கழிந்தன. எங்கள் சீட்டை கண்டுபிடிக்கவில்லை. ரயில் புறப்பட ஆரம்பித்தவுடன், வேகமாக சூட்கேஸை ஒரு பெட்டியில் போட்டு எங்களையும் ஏற்றி விட்டு, டாடா காண்பித்தார். ரயிலும் மெதுவாகக் கிளம்பி பின் வேகமாக ஓடத் தொடங்கியது. அந்த நேரத்தில் அழுகை ஒரு பக்கம். கோபம் ஒரு பக்கம்.

நாங்கள் பயணம் செய்து கொண்டிருந்த பெட்டி முதல் வகுப்புப் பெட்டி. பயமாக இருந்தாலும் திண்டிவனம் வந்ததும், இறங்கி ரிசர்வ் செய்த பெட்டியில் ஏறிக் கொள்ள வேண்டும் என நானே என் மனத்தைத் திடப்படுத்திக் கொண்டேன். அங்கு இருந்த தம்பதியர் எனக்கு ஆறுதல் சொல்லி டிக்கெட் பரிசோதகரிடம் விபரம் கூறி எங்களை நாங்கள் டிக்கெட் ரிசர்வ் செய்த பெட்டியில் ஏற்றி விடுமாறு கூறினார்கள்.

அவசரத்தில் நாங்கள் தவறுதலாக ஏறிவிட்டதற்கு மன்னிப்பு கேட்டுக் கொண்டேன். டிக்கெட் பரிசோதகர், டிக்கெட் கேட்க, எடுத்துக் கொடுத்தேன். அவர் டிக்கெட்டைப் பார்த்ததும்,

"என்னம்மா! இது, பாண்டியன் எக்ஸ்பிரஸ்—க்கு அல்லவா டிக்கெட் எடுத்து இருக்கிறீர்கள்! இந்த ரயிலில் வரக் கூடாது. இன்னும் சற்று நேரத்தில் 'பாண்டியன்' 3—வது பிளாட்பாரம் வந்து விடும். அதில் போய் ஏறிக் கொள்ளுங்கள்" என்றார். அப்போது மணி ஒன்பதைத் தாண்டியிருந்தது.

என்ன இவர் இப்படி சொல்கிறார் என நினைத்தாலும், "இல்லை இந்த ரயிலின் நம்பர் கூட கரெக்டாகத்தானே இருக்கிறது" என்றேன்.

"அதெல்லாம் முடியாது. அப்படி மீறி இந்த ரயிலில் வந்தால் மதுரை வந்ததும் அதற்கான அபராதத் தொகை கட்ட நேரிடும்" என்றவராய் அந்த இடத்தை விட்டு அகன்று வேறு ஒரு பெட்டியில் ஏறிக் கொண்டார்.

நான் நின்று கொண்டிருந்தது ரிசர்வ் செய்யப்பட்ட பெட்டியின் அருகில். வந்தது வரட்டும் என அன்னை மீனாட்சியை வேண்டிக் கொண்டு குழந்தைகளுடன் அந்தப் பெட்டியிலேயே ஏறினேன்.

மதுரை ஜங்ஷன் வரும் வரை இமை மூடாமல் கனத்த இதயத்துடன் மதுரை வந்ததும் ரயிலை விட்டு இறங்கினேன்.

திண்டிவனத்தில் டிக்கெட் பரிசோதகர் பயமுறுத்தியது போல மதுரை ஜங்ஷனில் எதுவும் நடக்கவில்லை. டிக்கெட்டை கொடுத்துவிட்டு இது நெல்லை வண்டி டிக்கெட்டுதானே என்றேன் டி.சி.யிடம். அவரும் ஆமாம் என்றார். மனம் இலேசாகி டிக்கெட் பரிசோதகர் ஒரு பெண் என்று கூட பாராமல் ஏன்? இப்படி பயமுறுத்தினார் என வருத்தத்துடன் என் குழந்தைகளுடன் என் தாய் வீட்டை அடைந்தேன்.

— எஸ். ஆர். பானுமதி

தொ(ல்)லை காட்சி மகாத்மியம்



இந்தக் கதை நகைச்சுவைக்காக எழுதப்பட்டதுதான். ஆனாலும் இன்றைக்கு எல்லாக் குடும்பங்களிலும் எழுந்துள்ள 'சமூகப் பிரச்னைகளை'ச் சுட்டுகிறது!

அன்று வீட்டில் ஒரே அமர்க்களம் தான். ஆமாம், நாங்கள் கலர் டீ. வி. வாங்கி விட்டோமே அதுதான். குழந்தைகள் 'குதி குதி' என்று குதித்தார்கள். அவர்களுக்குச் சந்தோஷம் பிடிபடவில்லை. சுளையாகப் பத்தாயிரத்திற்கும் மேல் பறி கொடுத்தது எனக்கல்லவா தெரியும்? அன்றிலிருந்து தான் எனக்குத் தலைசுற்றல் ஆரம்பித்தது.

அன்றே என் மனைவி நச்சரிக்க ஆரம்பித்தாள். "இவ்ளோ பணம் கொடுத்து வாங்கின டி. வி. யை ஒரு நல்ல டேபிள் மேல் வெச்சாத்தானே அது அழகு தெரியும்? நல்ல கருங்காலில செய்த டேபிள் ஒண்ணு வாங்கிண்டு வரலாம் வாங்கோ" என்றாள்.

யார் முகத்தில் விழித்தேனோ? வகையாகச் சிக்கினேன். நகரத்தில் இருக்கும் பாதி ஃபர்னிச்சர் கடைகளுக்கும் அவளுடன் படையெடுத்தேன். அலுப்புச் சலிப்பில்லாமல் எல்லாக் கடைகளிலும் கேட்ட கேள்விகளையே திருப்பித் திருப்பி வெவ்வேறு கோணங்களில் கேட்டு, ஒவ்வொரு கடையையும் சீர்தூக்கிச் சமன் செய்து, ஏறி இறங்கி, எந்தக் கடை டேபிள் பார்ப்பதற்கு அழகாக, 'ஃபினிஷ்' சரியாக, 'கேடுகள்' இல்லாமல் இருக்கிறது, அதற்கும் மேலாக விலை மலிவு எது, மரம் சரியானதா என்று துருவித் துருவிப் பார்த்து ஒரு வ...ழி...யாக ஒன்றைத் தே...ர்...ந்து எடுத்தாள்!! (ஒரிஜினல் மரவியாபாரி பிச்சை வாங்கணும் சார்!!) அப்...பாடித் தேர்ந்து எடுத்தும் வீட்டில் வந்ததும் ஏதோ முணுமுணுப்புத்தான். நான் கண்டுகொள்ளாமல் ஓட்டம் பிடிக்கத் தயாரானேன்.

ஹாலில் வந்ததும் வசமாக மாட்டிக் கொண்டேன். அந்த டி. வி. டேபிள் மேல், டி. வி. யை வைத்ததுதான் தாமதம். "டி. வி. கவரே வாங்கலையே, எப்படி மறந்து போனோம்?" என ஆரம்பித்தாள். ஐயோ! துணிக் கடைக்கா அடுத்த படையெடுப்பு? — நான் அலறினேன் — மனத்தில்தான். கொஞ்சம் எதிர்த்தால் விரலை மடக்கி, மடக்கி, எனக்கு இந்த வீட்டில் எதுதான் கேட்டதும் கிடைக்கிறது — ஒரு நகையா, புடைவையா என்று அடுக்க ஆரம்பித்து, கண்ணைக் கசக்கி, கண்ணீர் விட்டு... முடிய ரொம்ப நேரமாகும். இந்த டி. வி. வாங்கின சந்தோஷமே கலைந்து சுக்கு நூறாகிவிடும். வேறு வழியின்றிக் கூஜா தூக்கினேன்.

கடையில் நுழைந்தவள், டி. விக்குக் கலர் சரியாக இருக்கிறதா என்று பார்த்ததுடன் நிற்காமல், 'சோபா' செட்டுக்கு மாட்ச் ஆகாது போல இருக்கே என்று இழுத்துக் கடைசியில் எல்லாவற்றுக்குமே ஒரே போல இருக்கட்டும் என்று முடிவு எடுத்து, ஒரு 'முழு ரோல்' துணியை வாங்கிக் கொண்டாள்.

பிறகு ஒரு வாரத்துக்கு ஒரே டென்ஷன் தான். குழந்தைகள் காப்பியை அந்தப் புது கவரில் கொட்டுவார்களோ என்ற பயம். "அவ்ளோ செலவழிச்சு எல்லாம் தைச்சி இவங்க ஒரு நிமிஷத்தில் எல்லாம் பாழாக்கிடுவாங்க. பார்த்துக்கோங்கோ."

இந்தப் புதுப் போலீஸ் வேலை எனக்கு அவசியமா? சில நாட்கள்ல என் பெரிய பெண், டி. வி. அருகில் ஒரு "ஃப்ளவர் வாஸ்" வைச்சாத்தான் நன்றாக இருக்கும் என்று அறிவுரை வழங்க, அதையும் என் மனைவி வாங்கி வைத்து, அவளைத் திருப்திப்படுத்தியிருந்தாள். இந்தப் பாழாய்ப் போன டி. வி. க்கு இத்தனை இத்யாதிகள் தொடரும் என்று சத்தியமாக நினைக்கவே இல்லை நான்.

நாட்கள் நகர்ந்தன. இத்தனை நாட்கள் என் தலைதான் சுற்றியது. இப்போது எனக்குப் பைத்தியமே பிடிக்கும் போல் இருக்கிறது.

ஆம், இப்போது என் குழந்தைகள் நன்றாகத் தேறி விட்டார்கள்.

என் சின்னப் பையனும், பெண்ணும் ஒரு சாக்லேட், ஒரு பிஸ்கட் என்று என் மனைவி கொடுப்பதைச் சாப்பிட்டவர்கள் இப்போதெல்லாம் கைநிறையத்தான் சாப்பிடுகிறார்கள். எதையுமே வாங்கிக் கொள்கிறார்கள். இந்தக் கலர் டி. வியிலிருந்து என்ன ப்ராண்ட், கலர் எல்லாம் மிகத் தெளிவாகக் கற்றுக் கொண்டு விட்டார்கள்.

"ச்சீ, இந்த சாக்லேட் கேக்கலைம்மா. டி. வி. யிலதான் எவ்வளவு தரம் காட்டறான். உனக்குப் புரியவே மாட்டேங்கறதே" என்று எதிரடி. பல்வலிக்கும், சாக்லேட்டுக்கும் தொடர்பு உண்டு என்று நம்பியதெல்லாம் பழங்காலம்.

"அப்பாஃன்னா எப்படியாம் டி. வி. யில் வர்ற அம்மாவெல்லாம் அந்தப் பசங்களுக்கு அவ்ளோ சாக்லேட் குடுக்கறா?" - என் மனைவி இந்தக் கேள்விகளுக்குப் பதில் தெரியாமல் திக்கு முக்காடிப் போகிறாள். அந்த "கெட்ச் அப்" -ஐ தொட்டுக் கொள்கிறார்களா இல்லை, அதையே சாப்பிடுகிறார்களா - எனக்குச் சந்தேகம்தான்.

என் பெண் விளம்பரப் பெண் குளிக்கும் சோப்பையும், அருவியையும் கனவு கண்டு அந்தச் சோப்பிலேதான் இன்பம் காண்கிறாள். அது எண்ணி நான்கு நாட்கள் கூட வருவதில்லை. பண விரயம் பற்றி யாருக்கும் புரிவதில்லை.. நிலைமை இன்னும் மோசமாகப் போகிறது என்று எனக்கு நன்றாகப் புரிந்துவிட்டது. தலையெழுத்து! இப்போது நான் டி. வி. வாங்காதவர்களைப் பார்த்துப் பொறாமைப்பட்டுக் கொண்டிருக்கிறேன்.

— லலிதா ரமேஷ்.

முந்திரிப் பருப்பை எறும்பு அரிக்காமல் இருக்க, சிறிதளவு பச்சைக் கற்பூரத்தைச் சேர்த்து வைக்க வேண்டும்.

— இந்திரா.

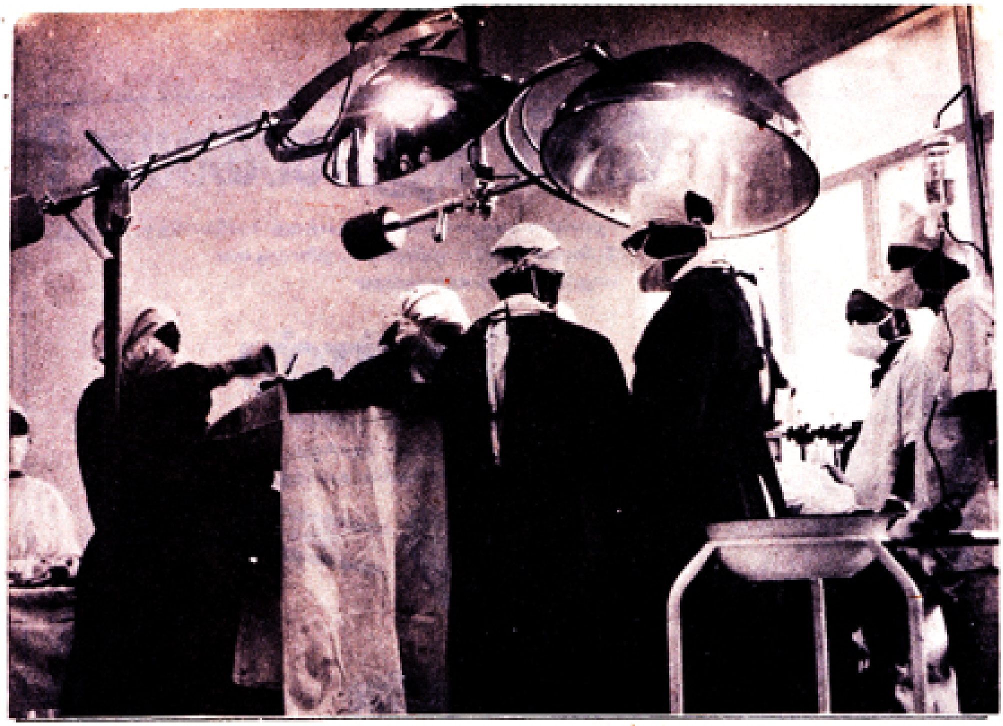


EXELADS/PP 103/TAM (R) 88



SKF – ஓர் எஸ்கேஎஃப் தயாரிப்பு

HTA-1897



மயக்கும்

கமலாவுக்குத் தலைப் பிரசவத்தில் ஏகப்பட்ட கோளாறுகள். குழந்தை குறுக்காக விழுந்து, கால்களில் நீர் கோத்து வீங்கி, வலியும் நேரத்துக்கு எடுக்காமல், 'ட்ரிப்' இரண்டு, மூன்று பாட்டில்கள் ஏற்றியும் வலி சரியாக வராமல் இறுதியில் மயக்கம் கொடுத்து ஆயுதத்தின் உதவியுடன் குழந்தையை வெளியே எடுக்க வேண்டியதாயிற்று. இருந்தாலும் கடைசியில் பேரன் பிறந்து விட்டானே என்று கமலத்தின் அம்மாவுக்கு எக்கச்சக்க சந்தோஷம். எவர் சில்வர் தட்டுகளில் வெற்றிலை, பாக்கு, பழம் என்று மருத்துவமனையின் கடைநிலை ஊழியருக்குக் கூடக் கொடுத்துக் கொண்டாடினாள். இன்று கூட கமலா பிறந்தகம் போகும்போதெல்லாம் குழந்தையை எடுத்துக் கொண்டு அந்த மருத்துவரைச் சந்திக்கப் போகிறாள். ஆனால் இந்த இக்கட்டான நேரத்தில் அவளுக்கு மயக்கம் கொடுத்தாரே ஒரு மருத்துவர் — அவருடைய பெயர் — வேண்டாம், வேண்டாம், முகமாவது அவளுக்கு நினைவிருக்கிறதா? 'கேட்டால்' புருவத்தை உயர்த்தி, உதட்டைப் பிதுக்குகிறாள்.

பயங்கரமான சாலை விபத்து ஒன்றில் சிக்கி அபாயகரமான நிலையில் மருத்துவமனையில் சேர்க்கப்பட்டு, நுணுக்கமான பல அறுவை சிகிச்சைகளுக்குப் பிறகு இன்று உயிருடன் உலவுகிறானே சங்கர், அவனும் தன்னைக் காப்பாற்றிய அத்தனை மருத்துவர்களுக்கும் ஞாபகமாகப் புது வருட வாழ்த்துக்கள் அனுப்புகிறான் — மயக்கமளித்த மருத்துவரைத் தவிர.

''சரியாகச் சொல்லிட்டீங்களேம்மா'' என்று பலமாகச் சிரிக்கிறார் இத் துறையில் 20 வருடங்களுக்கு மேல் அனுபவப்பட்ட டாக்டர். எல். அப்பாசாமி. "நான் அடிக்கடி கூறுவது போல் விமானப் பயணத்திற்குப் பிறகு யாருக்காவது அந்தப் பைலட்டிடம் போய் ''சௌக்கியமாகக் கொண்டு வந்து சேர்த்தாயே அப்பா — உனக்கு நன்றி'' என்று சொல்லத் தோன்றுகிறதா? ஆனால்

மருத்துவர்கள்

விபத்து என்று ஒன்று வரட்டும். முதலில் உருளுவது அந்தப் பைலட்டின் தலை தானே?

இதே நிலைதான் இவர்களுக்கும் அறுவைச் சிகிச்சை வெற்றியாக நடந்து முடிந்தால் அதில் பெரும் பங்கு வகிக்கும் இவர்களின் முக்கியத்துவத்தை இன்னும் பொது மக்கள் அவ்வளவாக உணரவில்லை. உடலின் குறிப்பிட்ட இடத்தில் மட்டும் தன் முழுக் கவனத்தையும் சர்ஜன் செலுத்தி அந்த அறுவைச் சிகிச்சையை முழுமையாக முடிக்கும் வரை, அந்த ஆபரேஷன் டேபிளில் இருப்பவரின் இதயத் துடிப்பு, இரத்த ஓட்டம், இரத்த அழுத்தம் ஆகிய சகல இன்றியமையாத செயல்களுக்கும் மயக்கம் கொடுக்கும் மருத்துவர்களே பொறுப்பு என்கிறார், அப்பல்லோ மருத்துவமனையில் பணிபுரியும் டாக்டர் பத்மா ஸ்ரீநிவாசன். இவருக்கும் இத்துறையில் 20 வருட அனுபவம் உண்டு.

முதன் முதலாக அறுவைச் சிகிச்சைகளின் போது ஆல்கஹால்தான் மயக்க மருந்தாக இருந்து வந்திருக்கிறது. மதுவை அருந்தச் செய்து அந்தப் போதை நிலையிலும், ஊசிகள் மூலமும், நேரடியாக இரத்த ஓட்டத்தில் கலக்கச் செய்தும், அறுவைச் சிகிச்சைகள் நடந்திருக்கின்றன. அதன் பின்பு ஈதர், ஹேலோஸ்மேன் போன்றவைகள் பிராண வாயுவுடன் கலந்து மயக்கம் தருவதற்காகப் பயன்பட்டிருக்கின்றன. மனோவசிய முறைகளைக் கூட-சில மருத்துவர்கள் கையாண்டார்களாம். ஆனால் இதற்கு நோயாளிகள் சிறிது அறிவுக்கூர்மை படைத்தவர்களாகவும், நிலையைப் புரிந்து கொண்டு பயமில்லாமல் மருத்துவருக்குப் பூரண ஒத்துழைப்பைத் தருபவர்களாகவும் இருக்க வேண்டும்.

மென்மையான மின் அதிர்ச்சிகள் கூடச் சில சமயங்களில் அறுவைச் சிகிச்சைகளுக்கு முன் அளிக்கப்பட்டன. ஆனால் இதனால் உடலின் ஒரு பகுதி மரத்துப் போகும் நேரமும் குறைவு. மேலும் எலும்பு முறிவு ஏற்படும் அபாயமும் இருந்ததால். மருத்துவர்கள் இதைக் கைவிட்டுவிட்டனர். 'அக்கூபங்க்சர்' என்ற சீன ஊசி முறையின் மூலம், நரம்புகளில் குறிப்பிட்ட இடங்களில் துல்லியமாகக் குத்திக் குறிப்பிட்ட பகுதியை உணர்விழக்கச் செய்யும் முறை இன்னும் பொது மக்களால் அவ்வளவாக ஏற்றுக் கொள்ளப்படவில்லை. ஆனால் தற்கால நவீன மயக்க மருந்துகளைக் கொடுப்பதால்—யாருக்கு எவ்வளவு, நேரம் உணர்விழந்த நிலை இருக்கும் என்பதையும், அம்மருந்துகளால் உடலின் மற்ற பகுதிகளுக்கு எவ்விதத்தில் பாதிப்பு இருக்கும் என்பதையும் மிகச் சரியாகக் கணக்கிட முடியும் என்பதால் இந்த மருந்துகளே இப்போது அறுவைச் சிகிச்சைகளின் போது பயன்படுத்தப்படுகின்றன என்கிறார் டாக்டர் பத்மா. இவைகளால் தேவைப்பட்டால் 24 மணி நேரம் கூட, நோயாளியின் உடல்நலத்துக்கு எவ்வித ஊறும் விளைவிக்காமல்—மயக்க நிலையில் வைத்திருக்கலாம்.

சரி, பொது மக்கள்தான் இன்னும் இத்துறையின் முக்கியத்துவத்தை உணரவில்லை. இவர்கள் பேருதவி செய்கிறார்களே, அந்த சர்ஜன்கள் எப்படி? பழைய நினைவுகள் மேலே எழும்பி வர மெல்லச் சிரிக்கிறார் பத்மா. முதன் முதலில் இவர் இத்துறையைத் தேர்ந்தெடுத்ததும் 'என்ன, 'இவ்விடம் அனஸ்தீஸியா' கொடுக்கப்படும்' என்று போர்டு எழுதி மாட்டப் போகிறாயா?' என்று கேலி செய்தவர்களும் உண்டாம்.

முன்பெல்லாம் அறுவைச் சிகிச்சைகளுக்கான எல்லா முடிவுகளையும் எடுத்தவர்கள் சர்ஜன்கள்தான். ஆனால் இப்போது இத்துறையும் பல நவீன உபகரணங்களும், உத்திகளுமாக முன்னேறி வருவதால் இவர்களும் ஒவ்வொரு அறுவைச் சிகிச்சைக்கு முன்னாலும் கலந்தாலோசிக்கப்படுகிறார்கள். டாக்டர் ராமமூர்த்தி (நரம்பியல் நிபுணர்) போன்ற ஒரு சிலர் ஒவ்வொரு முக்கிய அறுவைச் சிகிச்சைக்கு முன்னாலும், மயக்கம் கொடுக்கப் போகும் மருத்துவரையும் நோயாளிக்கு அறிமுகம் செய்து வைப்பார்கள் என்று கூறுகிறார் டாக்டர் அப்பாசாமி.

இது மிக அவசியம் என்பது டாக்டர் பத்மாவின் கருத்து. அறுவைச் சிகிச்சை

பற்றி நோயாளியின் மனத்தில் ஏற்பட்டிருக்கும் கவலைகளை, சஞ்சலங்களை நீக்கி, அதிகம் படிக்காத நோயாளிகளிடமிருந்து, வரும், ''ரொம்ப வலிக்குமா டாக்டர்?'' ''மயக்க மருந்து தந்தா எப்போ நினைவு வரும் டாக்டர்?'' — போன்ற கேள்விகளுக்குப் பொறுமையாகப் பதிலளித்து, அவர்களுக்குப் புரியும் வகையில் விவரங்களைத் தந்து முதலில் அவர்களுடைய மனநிலையைச் சமன் செய்ய வேண்டியது இவர்கள் பணி. நோயாளிகள் குழந்தைகளாக இருப்பின் இப்பணி இருமடங்கு கடினமாகிறது. பிறகு அவர்கள் உடல் எடை, ஆரோக்கியம், ஏதேனும் நோய்கள் இருந்தால் அவை பற்றிய விவரங்கள், என்று அந்த நோயாளியைப் பற்றிய முழு விவரங்களையும் தெரிந்து கொண்ட பின்பே இம்மருத்துவர் தம் பணியில் இறங்க முடியும்.

அறுவைச் சிகிச்சைகளில் மட்டுமல்லாமல், 'இன்டென்சிவ் கேர் யூனிட்' என்றழைக்கப்படும் அதிதீவிரக் கண்காணிப்புப் பகுதிகளிலும் இம்மருத்துவர்கள் பெரும் பங்கு வகிக்கிறார்கள். சாலை விபத்துக்களால் மிக மோசமாகப் பாதிக்கப்பட்டவர்கள், கடுமையான 'ஹார்ட் அட்டாக்' வந்தவர்கள், தற்கொலைக்கு முயன்றவர்கள், போதைப் பொருட்களையோ, மருந்துகளையோ அதிகமாக உட்கொண்டவர்கள், பிறருடைய தாக்குதலுக்கு உள்ளானவர்கள் போன்று எத்தனையோ ஊசலாடிக் கொண்டிருக்கும் உயிர்களுக்கு இங்குதான் சிகிச்சை அளிக்கப்படுகிறது. இங்கு அனுமதிக்கப்பட்ட ஒருவர், அபாய கட்டத்தைத் தாண்டிச் சிறிது சிறிதாகப் பழைய உடல்நலம் பெற்றுத் திரும்பும்போது இம்மருத்துவர்கள் அலாதியான மனநிறைவைப் பெறுகிறார்கள்.

திடீரென்று கழுத்துக்குக் கீழே எந்தவித உணர்வும் அற்றுப் போய், மருத்துவமனைக்கு வந்த ஒருவரை, சுமார் 20 வருடங்களுக்கு முன்னால், இன்றைய நவீன உபகரணங்கள் எதுவும் இல்லாத நிலையில், கைகளால் சுழற்றி வேலை செய்விக்க வேண்டிய ஓர் உபகரணத்தை உபயோகித்து, மூன்று நாட்கள் மூன்று மருத்துவர்கள் அல்லும் பகலும் கூடவே இருந்து மெல்ல உடல்நிலையைச் சமன் செய்து மேற்கொண்டு சிகிச்சைகளுக்குத் தயார்ப்படுத்திய அன்றையச் சம்பவத்தை என்றுமே மறக்க முடியாது'' என்கிறார் டாக்டர் அப்பாசாமி. இதே போல் சாலை விபத்தில் தலையில் மிக மோசமாக அடிபட்டு இதயத் துடிப்பே நின்று போன ஒரு சிறுவனை 'வென்டிலேட்டர்' என்ற இயந்திரத்தை இயக்கித் திரும்ப இவ்வுலகுக்கு மீட்டு வந்ததும் தம் நினைவில் என்றும், இருக்கும் என்கிறார் இவர்.

சரி, மகப்பேறு மருத்துவம், குழந்தைகள் நலம் போன்ற துறைகளைப் போல இத்துறையிலும் தமக்கென ஒரு பெயரை நிலைநாட்டிக் கொள்ள முடியுமா? ''ஏன் முடியாது?'' என்கிறார் டாக்டர் பத்மா. ''ஒரே ஓர் அறுவைச் சிகிச்சையில் உடன் பணிபுரியும்போது, அந்த மயக்கம் கொடுக்கும் மருத்துவருக்குத் தகுதி, திறமை, செயல்படும் பாங்கு, பதற்றமின்மை, இருக்கிறதா என்பதைக் கணித்து விடுவார்கள் அறுவைச் சிகிச்சை செய்யும் மருத்துவர்கள். அனுபவமும், ஆர்வமும் சேரச் சேர இவர்கள் இத்துறையில் முன்னேற ஒரு தடையுமில்லை. குழந்தைகளுக்கான அறுவைச் சிகிச்சைகளுக்கு டாக்டர் அப்புக்குட்டி, இதய அறுவைச் சிகிச்சைகளுக்கு டாக்டர் ஐ. எஸ். நாயுடு என்று மதிப்பு பெற்ற மருத்துவர்களும் இருக்கிறார்கள்.

உடல்நலக் குறைவு ஏற்பட்டால் நாம் சேரப் போகும் மருத்துவமனையில் நாம் கொடுக்கப் போகும் பணத்துக்குத் தக்கபடி கவனிப்புக் கிடைக்குமா? நாம் நம்மை ஒப்படைக்கப் போகும் மருத்துவர் சரியான திறமையும், தகுதியும் படைத்தவர்தானா — என்பது பற்றியெல்லாம் இப்போது பொது மக்களாகிய நாம் சிந்திக்கத் துவங்கி விட்டோம். இந்த விழிப்புணர்வுப் பட்டியலில் அடுத்த குறிப்பாக — 'அறுவைச் சிகிச்சைகளுக்கு ஆட்பட நேர்ந்தால் — அது கால் ஆணியை எடுப்பது போன்ற மிகச் சிறியதாக இருந்தாலும் கூட — நமக்கு மயக்கம் அளிக்கப் போகும் மருத்துவரும் அதற்குரிய தகுதிகள் பெற்றுள்ளாரா? என்பதையும் சேர்த்துக் கொள்வோம்.

— *நிர்மலா சக்கரவர்த்தி.*

அடைக்குத் தொட்டுக் கொள்ள அவியல்தான் நல்ல காம்பினேஷன் என்பது தெரிந்ததே. பலவித காய்கறிகள் இருந்தால்தானே அவியல் செய்ய முடியும் என்று கவலைப்பட வேண்டாம். வெள்ளரிக்காய், பூசணி, சௌ சௌ இவற்றில் ஏதாவது ஒன்று இருந்தால் கூட போதும். அவியலுக்கு எப்படி செய்வோமோ, அதே போல் உப்பு, மஞ்சள் பொடி போட்டு கொதிக்க வைத்து, பின் தேங்காய், பச்சை மிளகாய் அரைத்துத் தயிரில் கலக்கி விட்டு இறக்க வேண்டும். இது அடைக்குத் தொட்டுக் கொள்ளப் பிரமாதமாக இருக்கும்.

— *மீனா ரமணி.*


CALCUTTA MADRAS
BOMBAY

ஆயுர்வேத முறையில் புற்று நோய்க்கு சிகிச்சை



சிவசங்கர் ஸ்வாமியாகிய எனக்கு வயது 30. எனது வலது காலில் நியூரோ ஃபைப்ரோ சர்கோமா (Neuro Fibro Sarcoma) வியாதியினால் நான் அல்லல்பட்டுக் கொண்டிருந்தேன். பெங்களூரிலும் பம்பாயிலும் சஸ்திர சிகிச்சை நான்கு முறை செய்து கொண்டேன். கெமோ தெரபி (Chemo Therapy) எடுத்துக்கொண்டும் குணம் தெரியவில்லை. எனது முழுக் காலையும் வெட்டி எடுத்துவிட வேண்டும் என்று டாக்டர்கள் சொல்லியும் நான் அதற்குச் சம்மதிக்கவில்லை.

நான் நம்பிக்கை தளர்ந்த நேரத்தில் புற்று நோய் பற்றிய விளம்பரத்தைச் சில பத்திரிகைகளில் பார்க்கும்படி நேர்ந்தது. அதில் புற்றுநோய்க்கு ஆயுர்வேத முறையில் ஹைதராபாத் சிக்கட்பள்ளியில் உள்ள டாக்டர் பாபு ராவ் சிகிச்சை பற்றித் தெரிந்து கொண்டேன்.

நான் நேரில் சென்று இரண்டு வாரங்கள் மருந்து சாப்பிட்டதில் வெகுவாக குணம் தெரிந்தது. மேலும் ஆறு மாதங்கள் தொடர்ந்து மருந்து சாப்பிட்டேன். இப்பொழுது நான் பூரண குணம் அடைந்திருக்கிறேன். நான் இந்த விளம்பரம் செய்வதன் நோக்கம் என்னவென்றால் இதே வியாதியினால் கஷ்டப்படும் மற்ற நோயாளிகள் டாக்டர் பாபுராவை அணுகிச் சிகிச்சை பெற்றுக் குணம் பெறலாம்.

சுவாமி சிவசங்கர்,
டீலர், பாரத் பெட்ரோலியம் கார்ப்பொரேஷன்,
ஒமாகா போஸ்ட் தாலுகா, ஒஸ்மானாபாத் ஜில்லா, மஹாராஷ்ட்ரா.

கால அட்டவணை

விலாசம்	போன் நெம்பர்	பார்க்கும் கிழமைகள்
டாக்டர் எம். பாபு ராவ் வீடு கேன்ஸர் இன்பர்மரி 2–1610, செடம் ரோடு, மொமுலா கூடம், (பெட்ரோல் பங்க் அருகில்), குல்பார்கா (கர்னாடகா)	21452	பிரதி திங்கள் செவ்வாய்
C/o. ஹோட்டல் மிட்டவுன் அன்டேரி (மேற்கு ரயில்வே ஸ்டேஷன் எதிரில்), பம்பாய்.	6288882	பிரதி புதன்
கேன்ஸர் இன்பர்மரி 1–1–271/3, சிக்கட்பள்ளி பஸ் ஸ்டாண்டு அருகில், ஹைதராபாத் – 500 020.	64735	பிரதி வெள்ளி
C/o. ராம் இன்டர்நேஷனல், 114, கோடம்பாக்கம் நெடுஞ்சாலை, சென்னை – 600 034.	473350 473422	பிரதி சனி
C/o. ஹோட்டல் பிருந்தாவன் மஹாத்மா காந்தி ரோடு, பெங்களூர்.	573271	பிரதி ஞாயிறு

ஜீவநதிகள்

16

அழுது ஓய்ந்த வனஜா கண்களைச் சுழற்றினாள். காமாட்சியைக் காண வில்லை. மெதுவாக எழுந்து உள்ளே சென்று தேடினாள். பூஜையறையில் கவிழ்ந்து குலுங்கி அழும் பாட்டியைப் பார்த்தாள். பொத்துக் கொண்டு வந்த அழுகையை அடக்கி, காமாட்சியை மெதுவாகத் தொட்டாள். அப்படியே அவளைப் புரட்டி எழுப்பி உட்கார வைத்தாள் வனஜா.

ஒருவரையொருவர் பார்த்த பார்வையில் நீர் திரையிட்டு மறைத்தது.

"பாட்டி! எழுந்திரு பாட்டி. நீயே இப்படி கலங்கிப் போனா, மத்தவாள்ளாம் என்ன பண்ணுவா பாட்டி. மன்னியைப் பாத்துக்க வேண்டாமா? எல்லாருமே கதறி அழுதா, மன்னிக்கு ஆறுதல் சொல்றவா யாரு பாட்டி? அம்மா வேறே ரெண்டுங்கெட்டானா புலம்ப ஆரம்பிச்சிருக்கா. இந்த சமயத்துல இப்படில்லாம் பேசாதேன்னு அம்மாவுக்கு சொல்றதுக்கு உன்னைத் தவிர யாராலயும் முடியாது. மன்னியை விட அம்மாதான் ரொம்பவுமே அமக்களம் பண்றா பாட்டி. அவ பெத்த புள்ளைதான். ஆனாலும் எனக்கே அம்மாவுக்கு ஏதாவது ஆயிடுத்துன்னா என்ன பண்றதுன்னு ரொம்பவுமே பயமாயிருக்கு பாட்டி."

மேலே பேச முடியாமல் அழுதாள் வனஜா.

காமாட்சி, மௌனமாக எழுந்தாள். வனஜாவையும் தட்டிக் கொடுத்தாள். வாய் திறந்து பேசவில்லை. தன் பலத்தையே இழந்து விட்டது போன்ற நிசக்தி அவளுக்கு ஏற்பட நடக்கத் தடுமாறினாள். வனஜா சட்டென்று பிடித்துக் கொண்டாள்.

"பாட்டி! தைர்யத்தை வரவழைச்சுக்கோ பாட்டி. இந்த சமயத்துல உன்னைத் தவிர வேறே யாராலயும் தெளிவா நடந்துக்க முடியாது. நீ எப்போதும் சொல்லுவியே. நான் எல்லாத்தையும் முழுங்கிண்டு, முழுங்கிண்டு பாறையா இறுகிப் போயிட்டேன்னு. இப்போ நீ அப்படித்தான் ஆகணும் பாட்டி. ப்ளீஸ் பாட்டி...."

காமாட்சி கூடத்திற்குள் நுழையும் போதே நாராசமான வார்த்தைகள் காதில் விழ ஸ்தம்பித்து நின்றாள்.

"வந்து ஒரு மாசம் ஆகலை. அதுக்குள்ளே எம் புள்ளையை முழுங்கி வாயிலப் போட்டுனாட்டாளே. ஜாதகம், கிதகம்னு என்ன பொய்யையும், புளுகு கருட்டையும் எழுதிக் கொடுத்தாளோ தெரியலையே. எங் கொழந்தைக்கு யமனா வந்துட்டாளே. அம்மா..... நான் என்ன பண்ணுவேன்மா.... எங்கண் முன்னாலேருந்து அவளை கூட்டிண்டு போயிடுங்கோ.... எனக்குத் தாங்கலே, என்னால தாங்க முடியலே, என் பிரபு கண்ணா.... எங்கேடா போயிட்டே, இப்டி திரும்பி வராத எடத்துக்கு போயிட்டியேப்பா....."

காமாட்சி, பாரதியிடம் வந்து உட்கார்ந்தாள். அவளைத் தன் மடியில் அப்படியே சாய்த்துக் கொண்டு, முதுகைத் தடவினாள்.

"அம்மா! அம்மா..........."

விம்மிய மகளை சமாதானப்படுத்தினாள். கண்களிலிருந்து நீர் வழிவது மட்டும் நிற்கவில்லை.

"பாரதி! கட்டுப்படுத்திக்கோம்மா..... நடந்தது நடந்துடுத்து. என்ன செய்ய முடியும். யாரையும் குத்தம் சொல்லக் கூடாதும்மா. நம்ம துக்கம் நம்மளோடதான் இருக்கணும். பொறத்தியாரை தாக்கறதால நம்ம கஷ்டம் கொறஞ்சுடப் போறதான்ன? இதுலே யாரோட தப்புமில்லேம்மா. நாம செஞ்ச பூஜாபலன் இவ்வளவுதான்னு பொறுத்துக்கத் தெரிஞ்சுக்கோம்மா....."

"எப்படிம்மா பொறுத்துக்கச் சொல்றே... இத்தனை நாள் நல்லாயிருந்த எம் புள்ளைய வந்த ஒரு மாசத்திலேயே போக்கடிச்சுட்டாளேம்மா....."

"ஷ்......ஷ்..... பாரதி! சங்கடம் உனக்கு மட்டும்தான்னு நினைக்கிறியா, அத்தனை பேருக்கும்தாம்மா. உனக்கு பத்து மாசம் வயத்துல சுமந்த சங்கடம்னா, தன் சரீரத்துல அவனுக்கு இடம் குடுத்த சங்கடம் லதாவிற்கு. அவனை இத்தனை வருஷம் வளர்த்த பாசம் எனக்கு...... வாயால வார்த்தையை........ வீணா கொட்டாதேம்மா. அவனுக்கு ஆயுசு அவ்வளவுதான்னு யமன் தீர்மானம் பண்ணினப்புறமா, நாம என்ன புலம்பி என்ன பண்ண முடியும்? தன்னோட வாழ்வு ஆரம்பிக்கறதுக்கு முன்னாடியே அஸ்தமிச்சுப் போச்சேன்னு, இடிஞ்சி போயிருக்கிற அந்த சின்னஞ் சிறுசுக்கு, அழக் கூடத் தெரியலே பாரு. அவளைப் பாத்து நீ மனசை தேத்திக்கணும். அவளுக்கு

சியாமளாராவ்

தைரியம் சொல்லி. நீதாம்மா பக்க பலமாயிருக்கணும பாரதி! வார்த்தைகளைக் கொட்டாதேம்மா.''

காலையில், லதாவின் கன்னத்தை நிமிண்டி, உதட்டில் உரசி, காதலுடன் விடை பெற்று, கம்பீரமாக நடந்து சென்ற பிரபு, மாலையில் சாதுவாக ஒரு மூட்டையாக முடங்கி வந்தான்.

நாட்கள் ஓடியதில் விடிந்தால் பத்தும் வந்தாகிவிடும். தன் அம்மாவையோ, கூடப் பிறந்தவர்களையோ அணைக்காமல், காமாட்சியிடமே நனைந்த பறவையாய் ஒடுங்கிக் கொண்டாள் லதா.

அவ்வப்போது காமாட்சி தரும் ஹார்லிக்ஸையோ, காப்பியையோ, மறுத்தும், வெறுத்தும் முழுங்கு, முழுங்காக முழுங்கினாள். கண்கள் உள்ளடங்கி, இளைத்துப் போய், ஒரு சோகம் மட்டுமே ததும்பும் முகத்தில் குழந்தையாய்த் தோன்றினாள் காமாட்சிக்கு. இரவு அவளுடனேயே ஒண்டிக் கிடந்தாள்.

இரவில் காமாட்சியை கட்டிக் கொண்டு நடுங்கினாள்.

வனஜாதான் வீட்டில் அத்தனையையும் கவனித்துக் கொண்டாள். சாரி மாமாவும், மாமியும், பிரகாஷின் பெற்றோருமாய், அவ்வப்போது வந்து வேண்டிய உதவிகள் செய்து கொண்டிருந்தனர். அவ்வப்போது காமாட்சியிடமும் கேட்டு, அவளையும் கவனித்து, அம்மா, அப்பாவையும் கவனித்துக் கொண்டு பம்பரமாய்த்தான் சுழன்றாள் வனஜா.

பிரபுவின் மறைவையும் விட, லதாவின் கைம்மைக் கோலம், அவள் இளம் உள்ளத்தை மிகவும் கசக்கிப் பிழிந்தது. லதாவின் முகத்தைப் பார்த்துப் பேசுவதையே தவிர்த்தான், எங்கு பொங்கி விடுவோமோ என்று.

காரியங்கள் முடிந்தன. ராமமூர்த்தியும், காந்தாவும் வாயில் துணியைப் புதைத்துக் கொண்டு, காமாட்சியின் முன் நின்றனர்.



நாகநாதனும், பாரதியும் பேசும் நிலையில் இல்லை. அவர்களுடன் பேசுவதினால், மனஸ்தாபம் தோன்றிவிடுமோ என்ற பயத்திலேயே காமாட்சியின் எதிரில் நின்றார்கள்.

"எங்க வீட்டுக்குக் கொழுந்தையைக் கூட்டிண்டு போயிடலாம்னு இருக்கோம். இனிமே அவளுக்கு இங்கே என்ன இருக்குன்னு வுட்டுட்டு..... வுட்டுட்டு.......

மேலே பேச முடியாமல் திணறினார்.

"லதாம்மா! கொஞ்ச நாள் வேணும்னா பெத்தவாளோட இருந்துட்டு வாம்மா. உனக்கு எங்கே வேணும்னாலும் இருக்கலாம். அடிக்கடி வந்துண்டு போயிண்டிரும்மா. என்னை வேறேயா நினைச்சுக்காதேம்மா....."

"பாட்டீ!................"

தளர்ந்த குரலில் பேசினாள் லதா.

"பாட்டீ! எனக்கு என்னமோ இங்கேயே இருக்கணும் போல இருக்கு பாட்டி. உங்க பக்கத்துலேயே இருக்கணும், உங்களோடவே இருக்கணும்னு தோணறது பாட்டி. எனக்கு எங்கயும் போகப் பிடிக்கலே பாட்டி. நான் உங்ககிட்டேயே இருக்கட்டுமா, பாட்டி..."

"லதா! இனிமே இங்கே என்ன இருக்குன்னு இருக்கேங்கறேடி. உங்க மாமியாரானா வாயால வார்த்தைகளை தேள் பிடுங்கறாப்பல கொட்டறா. உனக்கு இங்க இருந்த பந்தம், இல்லேன்னு போனாவுட்டு. அனாவசியமா ஏண்டி இங்கே இருக்கணும். இனிமே மேற்கொண்டு உன்னோட வாழ்க்கையை எப்படி அமைச்சுக்கணும்னு யோசிக்காம, அனாவசியமா ஏதாவது பேசாதே லதா. நீ சின்னவ. அனுபவம் போதாதும்மா..... வாம்மா."

காந்தா, நீர் மல்க, அழைத்தாள்.

"அம்மா! என்னை மன்னிச்சுக்கோம்மா. இப்ப வுட்டுடும்மா என்னை. எனக்கு எப்ப



வரணும்னு தோணறதோ அப்ப கண்டிப்பா வறேம்மா. இங்கே இருக்கணும்னுதான் மனசு துடியா, துடிக்கறதும்மா. அப்பா! ப்ளீஸ்பா! அம்மாவுக்கு சொல்லுங்கப்பா. உங்களுக்குப் புரியறாப்பல என்னோட உணர்ச்சிகளை சொல்லத் தெரியலேப்பா."

ராமமூர்த்தியின் தோளில் சாய்ந்து விம்மினாள்.

காமாட்சியும், லதாவைப் பார்த்துக் கொள்வதாகக் கூறி, அவர்களை சமாதானப்படுத்தி அனுப்பினாள்.

"பாட்டி! எனக்கு உங்களோட ஆதரவு தான் எப்போதுமே வேணும் பாட்டி. உங்களைத் தவிர, என்னோட மனசைப் பத்தி யாராலயுமே புரிஞ்சுக்க முடியாது பாட்டி. ஏன்னா...... ஏன்னா........"

சொல்ல முடியாமல் விம்மல் அடைத்தது.

"புரியறதும்மா லதா. நீ கவலையே படாதே. என்னிக்கும் நான் உன் பக்கம் தான்மா. அழாதேம்மா."

"பாட்டி......... அம்மா......."

"யாரைச் சொல்றே, பாரதியையா? நான் சமாளிச்சுக்கறேன். நீ எதுக்கும் கவலைப் படாம இரு. அவளுக்கு ஒரே பிள்ளை யில்லையா பிரபு, அதனாலதான் அவளால தாங்க முடியாம, வார்த்தைகளை கொட்றா. இன்னும் கொஞ்ச நாள்ல சரியாயிடு வாம்மா. உனக்குக் கஷ்டம்தான். என்னையே மறுபடியும் பாக்கறாப்புல எனக்கு இருக்குடி தங்கம். அதான், உனக்கும், எனக்கும் இப்படி மனசு ஒத்துப் போறது போலிருக்கு. அப்புறமா........"

"அப்புறமா என்ன பாட்டி....."

"இல்லே லதா... நீ ஏன் அப்பாவோட போக மாட்டேனுட்டே......."

"பாட்டி சொன்னா தப்பா நினைச்சுக்க மாட்டீங்களே......"

"சொல்லும்மா லதா, ஸ்தர்யமா சொல்லு....."

"பாட்டி, அப்பாவும், அம்மாவும் ரொம்ப அந்நியோந்நியமானவா பாட்டி. அப்பாவும், அம்மாவும், கல்யாணமாயி இத்தனை வருஷத்துல மொத்தமா பிரிஞ்சிருந்ததே ஒரு மாசம் கூட தேறாது. எங்க சொந்தக்காராளெல்லாம் பெருமையா சொல்வா. இப்போ நான் இந்த நிலைமையிலே அங்கே போனேன்னா, கண்டிப்பா அவாளுக்கு மனசு கஷ்டம் அதிகமாகும். தன் கொழுந்தைக்குக் கிடைக்காத வாழ்க்கையை தாங்க வாழறதான்னு பிரிஞ்சேதான் இருப்பா பாட்டி. எனக்கு நல்லா தெரியும், என் மேலே, எல்லாரையும் விட எவ்வளவு பாசம் வச்சிருந்தான்னு. அதனால அவா தங்களையும் கஷ்டப்படுத்திப்பா. அதுவுமில்லாம, என்னைப் போல அடிபட்டிருக்கற உங்களோட இருந்தாத்தான் தெம்பாயிருக்கறாப்பல இருக்கு பாட்டி. நான் சொல்லாமயே என் கஷ்டம் உங்க ஒருத்தருக்குத்தான் தெரியும், புரியும் இல்லையா பாட்டி.."

"எங்கண்ணே, உன்னோட இந்த நல்ல மனசுக்கு, இப்படி கஷ்டம் குடுத்துட்டானே..."

அணைத்துக் கொண்டாள் லதாவை.

வாசலில் யாரோ கதவைத் திறந்து வரும் சப்தம் கேட்டு, வெளியில் வரலாமா, வேண்டாமா என்று யோசனை செய்தபடியே இருந்த காமாட்சியை,

'பாட்டி, இங்கே வா' என்ற வனஜாவின் குரல் அழைத்தது.

தலைப்பை இழுத்து மூடியபடியே வெளியே வந்தாள்.

"பாட்டி, அம்மாவும், அப்பாவும் ஆஞ்சநேயர் கோவிலுக்குப் போயிருக்கா. பிரபுண்ணா ஆபீஸிலிருந்து வந்துருக்கா. ஏதோ பேசணும்கறா பாட்டி."

வந்தவர்களைப் பார்த்து கை கூப்பி உட்காரச் சொன்னாள். அவர்கள் தயக்கத்துடன் பேசினார்கள்.

லதாவிற்கு அவர்கள் பேங்கிலேயே ஒரு வேலைத் தருவதாக தீர்மானித்திருக்கிறார்களாம். ஏற்றுக் கொள்வதும், ஒதுக்குவதும் அவளது இஷ்டம். பிரபுவின் பணம், நாமினியாக லதாவைப் போடாததினால், அவன் அப்பா பேர் போட்டிருப்பதினால் அவர் பெயருக்கு செக் கொண்டு வந்திருக்கிறார்கள்.

செக்கை வனஜாவை வாங்கிக் கொள்ளச் சொன்னாள். இரண்டு நாட்களில் பதில் கூறுவதாகவும் சொன்னாள். விடைபெற்றுச் சென்றனர், வந்தவர்கள்.

உள்ளே ஒடுங்கிக் கொண்டிருந்த லதாவை நோக்கினாள்.

வேண்டாம்! இந்தப் பெண்ணை வீட்டிலேயே வைத்துக் கொண்டு குமைய விடக் கூடாது. மனது தெளிய வேண்டுமானால், அதை வேறு வழிகளில் செலுத்தத் தெரிந்து கொள்ளச் சொல்ல வேண்டும். சுருண்டு, உள்ளுக்குள்ளேயே அமிழ்ந்து போகும் இவ்ளை, நிமிர்ந்து நிற்கச் சொல்ல வேண்டும்.

"லதா, எல்லாத்தையும் கேட்டுண்டிருந்தே இல்லையா?"

உனக்கு எப்ப வந்தாலும் ஒரு வேலைத்

எந்த சிப்ஸ் செய்வதானாலும், காரம் பிசிறும் போது, நெய், அல்லது டால்டாவைக் காரத்தில் கலந்து விட்டுப் பிசறினால், சிப்ஸ் நெய்யில் வறுத்தது போல வாசனையாகவும், காரம் உதிராமலும் சமமாகக் கலந்திருக்கும்.

— உமா.

Bisleri CLUB

ஆர். ஓ எனும் நவீன சுத்திகரிப்பு
முறையால், குடிதண்ணீரை
மறுபடி சுத்தம் செய்து
தயாரிக்கும் சோடா

"Bisleri Club Soda"

சுத்தமான முறையில் தகுந்த
பாதுகாப்போடு,
சிறந்த மேற்பார்வையில்
தயாரிக்கப்படுகிறது.



"பிஸ்லேரி கிளப் சோடா"

தயாரிப்பாளர்:

சென்னை பாட்லிங் கம்பெனி லிமிடெட்,
423, பூந்தமல்லி நெடுஞ்சாலை,
சென்னை — 600 106.

தொ. பே. 420440, 420755, 425150.

200 கோடி ரூபாய் புழக்கமுள்ள சக்தி குழுவின் ஓர் அங்கம்.

தரத் தயார்னு சொல்லிட்டா. நீ போறியா?...''

பாட்டி!.... கேவினாள்.

"அம்மா! உனக்கென்னதுக்கும்மா இந்த வேலையெல்லாம். கொஞ்ச நாள் இங்க வச்சிருந்துட்டு, அவ வீட்டுக்கு அனுப்பிச் சுடு. பெத்தவா பாடு, பொண்ணு பாடு. சொன்னாலும் கேட்டுக்க மாட்டே....''

அப்போதுதான் வெளியிலிருந்து திரும்பிய பாரதி, விஷயங்களையறிந்து கொண்டு பேசினாள்.

"பாரதி, இங்கே வா.''

"ஏன், நான் பேசினது தப்புன்னுதானே சொல்லப் போறே. நான் ஒத்துக்க மாட்டேன்மா. உனக்காகத்தான் வாயை மூடிண்டிருந்தேன். நீ இன்னும் மேலே மேலே போறே. என்னால தாங்க முடியலேம்மா. அவளைப் பாக்கறச்செல்லாம் அடிவயத்துலேருந்து நெருப்பா பத்திண்டு வரதும்மா."

"நிறுத்து பாரதி! மனுஷியா நடந்துக்கோ. நீ இப்ப நினைக்கிற மாதிரி எங்க மாமியாரும் நெனைச்சிருந்தா என்ன ஆகியிருக்கும்மு....''

"உம் மாமியாருக்கு நாலு பிள்ளைகளாச்சே, அதுலே ஒண்ணு போனா என்னன்னு....

"சிவ, சிவா.....! பாரதி மூர்க்கத்தனமா பேசாதேமு. கையில இருக்கிற அஞ்சு விரல்கள், எது ஒண்ணு ஒடைஞ்சு போனாலும், செய்யற வேலையில முழுமையிருக்கறதில்லே பாரதி. உன் பாட்டியைப் பத்தி எவ்வளவு சொல்லியிருக்கேன். உன் மனசுல ஒண்ணு கூட பூந்துக்கலையா? தெய்வம்டி உங்க பாட்டி. இன்னும் என்னை மன்னி, மன்னின்னு மரியாதையா கூப்டுண்டு, சித்தப்பா வறார்னா, அதுக்குக் காரணமானவ என் தாயாரைப் போல இருந்த உங்க பாட்டிதான். அவ பேத்தியாயிருக்கற நீ இப்படி பேசறது தப்பு. உனக்குப் பிடிக்கலைன்னா சொல்லு. லதாவோட, நான் வேறே ஒரு வீட்டுக்குப் போயிடறேன். மாமியாராத்துலேருந்து ஒரு தடவை வெளியே கால் வெச்சேன்னா, இப்போ இந்த வீட்லேருந்து வெளியேறதுதான் என் கடைசி படிதாண்டறதாயிருக்கும். ஆமா, நான் அதிகமா எதையும் செய்யறதில்லே. என்னை, வீணா மனசை நோகடிக்கறதை வச்சுக்காதே. உன்னிஷ்டத்தை நீ சொல்லிடு என் மனசை நான் மாத்திக்கறதாயில்லே...."

"அம்மா..........''

பாரதி விக்கித்துக் கூவினாள்.

காமாட்சி திரும்பவேயில்லை. லதாவிடம் சென்றாள். அவள் காமாட்சியைத் தழுவிக் கொண்டு கண்ணீர் விட, அவளைத் தேற்றினாள் காமாட்சி.

"லதா! காலம் எத்தனையோ மாறுதல்களை அடைஞ்சிருக்கு. அதுல உருண்டுண்டு வர்ற நாம, அந்த ஓட்டத்தோடவும் ஓடத் தெரிஞ்சுக்கணும்மா. உனக்கு அமைந்த குடும்ப வாழ்க்கையைத்தான் தட்டிப் பறிச்சுட்டுது விதி. அதுக்காக, இப்ப கதவைத் தட்டி, தேடிண்டு வாற சந்தாபபத்தை நீயா ஒதுக்கறதும், மறுக்கறதும் தப்பும்மா. சந்தர்ப்பம் சும்மா, சும்மா கதவைத் தட்டிண்டு வராதும்மா லதா.''

"பாட்டி! நீங்க சொல்ற அத்தனையும் நல்லா மனசுக்குப் புரியறது பாட்டி. ஆனால், எனக்காக நீங்களும், அம்மாவுமா சண்டை போட்டுக்கறது எனக்குத் தாங்கலே. என்னாலதானே இவ்வளவும்னு எனக்கு என் மேலேயே கோவமா வர்றது பாட்டி.....''

பாரதி, அழுது சிவந்த முகத்துடன், தலை குனிந்து வந்து நின்றாள்.

"கேட்டியா பாரதி. நீ அவளை உம் பொண்ணு போல நினைக்க மறுத்தாலும், அவ உன்னை அம்மாங்கறா. காதுல விழுந்ததா?''

வாய் பேசாமல் மௌனமாயிருந்தாள். பிறகு கூறினாள் பாரதி. "அம்மா! உன்னிஷ்டப்படியே நடந்துக்கோ. ஆனா இந்த வீட்டை விட்டு மட்டும போயிடாதேம்மா. என்னால தாங்க முடியாது.....''

"அம்மா, நானும் அவரும் ஒரு வாரத்துல புறப்படலாம்னு இருக்கோம்மா.''

திக்கினாள் பேச்சு வராமல் பாரதி.

"பாரதி, யாரார் எதெதை சுமக்கணும்னு பகவான் விதிச்சிருக்காரோ, அதை சுமந்தே ஆகணும். மாப்பிள்ளையையும் ஜாக்கிரதையா பாத்துக்கோ. நீயானா வாயை விட்டுப் பொலம்பிடறே. அவர் மனசுலேயே வச்சுண்டு குமையறார். அதனால அவரோட உடம்புதான் கெட்டுப் போகும். அவரை ஆதரவாய் பாத்துக்கோம்மா. இங்கே என்னைப் பத்தி கவலைப்படாதே. லதா இருக்கா, வனி இருக்கா. அப்பப்போ கடுதாசு போட்டுண்டிரு. நீயும் மனசைத் தளர விடாதே. கஷ்டத்திலேயும், அடக்கமாயிருக்கத் தெரிஞ்சுக்கணும் பாரதி....''

பாரதி, லதாவையும், அம்மாவையும் சேர்த்துத் தழுவிக் கொண்டாள். முகம் ஜெவ ஜெவ என்று சிவந்து தணலாகியது. தன்னை அடக்கிக் கொள்ள மிகுந்த பிரயாசைப்பட்டாள் பாரதி.

(தொடரும்)

சப்பாத்தி, பூரி செய்யும் போது கொதி நீரில் ஒரு துளி சோடா உப்பு கலந்து மாவில் தெளித்துப் பிசைந்து செய்தால், சப்பாத்தி பூரி மிருதுவாகவும், 'புஸ்'ஸென்றும் ஊதி வரும்.

— உமா.

இந்தியாவில் அதிகமாக விற்பனையாகும் மெத்தை.

Kurl-on®

கண்டெடுத்தது தன் துணைக்காக

Kurlopillo



இப்பொழுது நீங்கள் வெற்றிக் குழுவில் போட்டியிடலாம். இரவின் நிகரற்ற வசதிக்காக.

KURLOPILLO தரமான சுகம் தரும் தலையணை. தூங்கும் பொழுது தலைக்கும், கழுத்திற்கும் சிறந்த சுகத்தை தருகிறது.

இரண்டு துணைபடைப்புகளுடன் தயாரிக்கப்பட்ட KURLOPILLO நிம்மதியான நித்திரை செய்பவர்களுக்கு தேவை. கல்பனா தலையணை சிறந்த சுகத்தை நாடுபவர்களுக்காக தயாரிக்கப்பட்டது. டிரீம்லைனர் தலையணை உயர்தர காதலர்களுக்காக தயாரிக்கப்பட்டது

KURLOPILLO மக்களின் வசதிக்காக KURL-ON தொழில் நுட்ப வல்லுனர்களால் தயாரிக்கப்பட்டது.

Kurlopillo & Kurl-on®

மொத்தத்தில், இரவில் சிறந்த முறையில் ஓய்வு எடுப்பதிற்காகவே தயாரானவை.

கர்னாடகா கன்ஸூமர் பிராடக்ட்ஸ் லிமிடெட்
மார்க்கெட்டிங் பிரிவு.
III புளோர் இண்டஸ்ட்ரீ ஹவுஸ், 45, ரேஸ்கோர்ஸ் ரோடு, பெங்களூர்-560 001, போன்: 72710, 70769

MASS/KURL-ON/88

Available with all Kurl-on dealers.

Area Sales Offices: MADRAS 158, Pycrofts Road, Royapettah, Madras-600 014. Phone: 831710 & **HOSUR**: Zuzuvadi, Sipcot (P.O.), Hosur-635 126. Phone: 6992.

Dealership inquiries welcome from unrepresented areas.

சொல்ல விரும்புகிறோம்



* 'எதுவும் புரியாதவள்' சிறுகதை அற்புதம். 'உனக்கென்ன தெரியும், பேசாமல் இரு' என்று மனைவியை அடக்கி, அவளது திறமையை மதிக்காமல், அவளது ஆர்வத்தை பொசுக்குவதை விட, பரவாயில்லையே, இவ்வளவு விஷயங்களை தெரிந்து வைத்துள்ளாயே என பாராட்டி, அவளுள் இருக்கும் திறமைகளை வெளியே கொண்டு வர கணவன் உதவினால் அது மிகவும் பாராட்டுக்குரியதாக இருக்கும். கதாசிரியர் ''ரிஷபனுக்கு'' எனது வாழ்த்துக்கள்.

சென்னை, ஏ. ஆர். ஆண்டாள்.

* இம்மாத இல்லத்தரசி பகுதியில் வெளியான முதல் பரிசு பெற்ற 'டோனால்ட் டக்' படிக்கவே ரசனை மிக்கதாக இருந்தது. உடனே செய்து பார்க்கத் தூண்டியது. செய்து பார்த்து ருசித்ததும் நளினா அவர்களை பாராட்டத் தூண்டியது.

விழுப்புரம். கே. வி. துளசிபாய்.

* இன்று ஆண்களுக்குச் சரிசமமாக எல்லாத் துறைகளிலும் வேகமாக முன்னேறி வரும் பெண்கள், கிரிக்கெட் விளையாட்டிலும் தங்கள் திறமையைக் காட்டுகிறார்கள். அதற்கு மக்களோ, பத்திரிகைகளோ, டீவியோ வரவேற்பு கொடுக்காதது வருந்தத்தக்கது. இந்த நேரத்தில் பெண்களைப் பெருமைபடுத்தும் வகையில் ஜுலை 88' ''மங்கையர் மலரில்'' பெண் கிரிக்கெட் வீராங்கனைகள் பற்றிய செய்திகளையும் பொருத்தமான அட்டைப் படத்தையும் கொடுத்து பெண் வீராங்கனைகளை பாராட்டிய தங்களுக்கு என் பாராட்டுகள்!

தருமபுரி — 2. தேவி.

* இரண்டு குழந்தைகள் அடித்துக் கொண்டு அழுதால் உடனே அக் குழந்தைகளின் தாய் இருவரையும் இரண்டு 'சாத்தி' அவைகளின் சண்டையை மேலும் விரிவாக்கத்தான் செய்கிறார்கள். அவர்கள் 'குழந்தைகள் ஒருவரை ஒருவர் நேசிக்க' தாங்கள் கூறியுள்ள 10 வழிகளையும் கடைப்பிடித்தால் அவைகளின் பாசம் பலமாகும் என்பது திண்ணம்! தாய்மார்கள் அனைவரும் நிச்சயம் படிக்க வேண்டிய கட்டுரை!

மயிலாடுதுறை. எ. ஜெயந்தி.

* ''இடைவெளிகள்'' சிறுகதை பிரமாதம். ராபர்ட்டோ கப்ரிஸா, என்ற அறிஞர் கூறியது போல 'தற்காலிகப் பிரிவு என்பது தம்பதிகளிடையே அவர்களது கடந்த காலத்தின் சில வஸந்தமான நிகழ்ச்சிகளை அசைபோட வைத்து அஸ்தமனம் ஆகிப் போய் விடுகிற நிலைமையில் இருக்கும் அன்பை உதயமாக்கி விடுகின்றது' என்பது நிஜம்.

சென்னை — 53. பிரேமா சேதுநாராயணன்.

* 'அன்பானவரே!' என்று ஆரம்பித்து அற்புதமாக விளக்கியுள்ளார். அவரின் நிலையை (இன்றைய பெண்களின் நிலையை) உள்ளுக்குள்ளே ஒடுங்கிப் போகும் மன காயத்தை அழகாகப் படம் பிடித்துக் காட்டியுள்ளார். தீயினாற் சுட்ட புண் உள்ளாறும்... மனகாயம் ஆற மணம் கொண்டவர்தான் மருந்தளிக்க வேண்டும்.

வேலூர் (வ. ஆ.) ரமா நிலா சேகர்.

* அவ்வப்போது காரணமறியாது வயிற்றுக் கோளாறுகளால் அவஸ்தைப்படும் என் போன்றவர்களுக்கு, வைத்திய குறிப்புக்கள் குறித்துக் கொள்ள பயனுள்ளதாக இருந்தது.

பொன்னியம்மன்மேடு. ஜெ. ரமாதேவி ப்ரியா.

* எங்களது 'பெல்' மாதர் சங்கம் பற்றி வெளியிட்டிருந்தீர்கள். மிகவும் மகிழ்ச்சி. அதில் சிறிய தவறு நேர்ந்து விட்டது. எங்கள் சங்கம் கல்லூரிப் போட்டிகள் நடத்திய போது அதற்குப் பெரும் ஊக்கமளித்து ஆதரித்த ''திருமதி ஸரோஜா சந்திரசேகர்'' பெயர் விட்டுப் போய் விட்டது. தன்னலமற்ற அவருடைய சேவையும் சேர்க்கப்பட வேண்டும் என்ற ஆவலிலேயே இதை எழுதுகிறேன்.

திருச்சி — 14. சித்ரா.

* கடந்த இதழில் (ஜுலை — 88) ''அவரவர் உலகத்தில் இருந்தால்?'' எனும் புதிய பகுதியைக் கண்டேன். இது ஒரு சிறந்த பகுதியாகவும், மனித சமுதாயத்துக்குப் பயன்படும் பகுதியாகவும் இருந்தது. உங்களுடைய பணிகள் சிறக்கட்டும்!!!

மதுரை — 4. நல்லு நாராயணன்.

பெண்ணிடம் நான் கற்ற பாடம்



ராஜகோபால்:

''என் சகோதரி லட்சுமி சிறுவயதிலேயே 'போலியோ' தாக்குதலில் கால்கள் நடக்க முடியாமல் போனாலும் கொஞ்சம் கூட வாழ்வில் 'நம்பிக்கை'யை இழக்கவில்லை. ஓவியம் தீட்டுதல்.. பொம்மை செய்தல்... டெய்லரிங் கற்றுக் கொண்டு துணிமணி ஆடைகள் தைத்தல் போன்ற பல்வேறு வேலைகளில் இப்போது கெட்டிக்காரியாக விளங்குகிறாள்.

என் அக்கா எனக்கு வாழ்வில் எந்த விஷயத்திலும் நான் நம்பிக்கையோடு செயல்பட்டு வெற்றி பெறும் அருமையான பாடத்தை கற்றுக் கொடுத்து விட்டாள். அவள் பாதையில் சென்று நானும் பல சாதனைகளை செய்து வருகிறேன்.''

செந்தில்:

''புகைப்பட தொழிலில் வல்லுனரான நான் திரைப்படங்களில் கேமிராமேனாக.. இயக்குனராக ஆக வேண்டும்... எப்படி கஷ்டப்பட்டாவது லட்சியத்தை நிறைவேற்ற வேண்டும் என்று நினைத்தேன். திருமணம் ஆகி மனைவி வந்ததும் 'உங்



களுக்கு என்று நிரந்தர வருமானத்தை... தொழிலை முதலில் பாருங்கள்.. பிறகு, லட்சியத்தை நிறைவேற்ற முயற்சி செய்யுங்கள்' என்று சொன்னாள்.. அவள் சொன்னபடியே இப்போது வீடியோ கடை அமைத்து சினிமா முயற்சியும் செய்து வருகிறேன். லட்சியம் வெறியாக மாறினால் வேகத்தில் இழப்புகள் மட்டும் மிஞ்சும் என்ற அற்புதமான பாடத்தை என் மனைவியிடம் நான் கற்றுக் கொண்டதற்கு பெருமைப்படுகிறேன்.

அனந்தநாராயணன்:

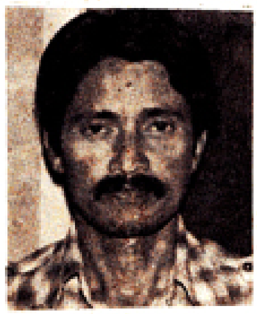
''சிறு வயதில் தெய்வ நம்பிக்கை இல்லாமல் இருந்தவன் நான். என் அம்மா என்னை பல புத்திமதிகள் சொல்லி பக்தி மீது பற்று உண்டாக வைத்தார். வெளியில் சென்று விட்டு வீடு திரும்பும் முன் உயி

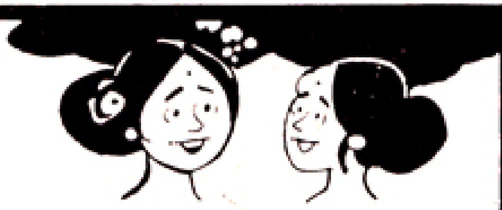


ரோடு வருவது சாதாரண விஷயம் அல்ல என்று ஆகிவிட்ட இவ்வுலகில் தெய்வத்தின் துணை இன்றி செயல்படவே முடியாது. தெய்வம்தான் நமக்கு வழித்துணை வந்து காப்பாற்ற முடியும் என்ற அரிய பாடத்தை அன்னையிடம் கற்றுத் தெரிந்தேன். பக்தியே மனிதனுக்கு சக்தி தருகிறது என்பதை அனுபவத்தில் கண்டும் வருகிறேன்."

ஹனிபா:

''உலக நலனுக்கு நடப் பாடுபடும் அன்னை





நான்
புதிய காமதேனு
கூட்டுறவுச் சிறப்பங்காடியிலேயே
எல்லாப் பொருட்களையும்
வாங்குகிறேன். ஏன் தெரியுமா?

ஒன்றா...இரண்டா!
11 காரணங்கள் உண்டு!

1. தரமான பொருட்கள் கிடைக்கும்.
2. பொருட்கள் ஒழுங்காகவும் கவர்ச்சியாகவும் காட்சிக்கு வைக்கப் பட்டுள்ளன. பொருட்களை எளிதில் தேர்ந்தெடுக்கலாம்.
3. பொருட்கள் சரியான எடை, அளவில் உள்ளன. பணத்துக்கேற்ற பொருள் கிடைக்கும்.
4. நியாயமான விலை—மோசடிக்கு இடமே இல்லை.
5. விரைவில் நவீன முறையில் பட்டியல் தயாரிக்கும் கருவிகள் உண்டு.
6. எப்போதும் தேவையான பொருட்கள் தயாராக இருப்பில் உண்டு.
7. புதிய காய் கனிகளும் கிடைக்கும்.
8. வாகனங்களை வசதியாக நிறுத்தலாம்.
9. சுவையான தின்பண்டங்கள் ஏராளம்.
10. காமதேனு கூட்டுறவு சிறப்பங்காடி—ஆதரிக்க வேண்டியது; இது ஒருவருக்கொருவர் நன்மையடையும் முயற்சியும் கூட
11. *நிரந்தர வைப்பு 6 மாதத்திற்கு மேல் 12% மாதாந்திர வட்டி வழங்கப் படுகிறது.*

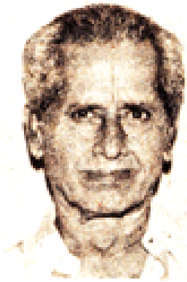
புதிய காமதேனு
கூட்டுறவுச் சிறப்பங்காடி

தேனாம்பேட்டை சென்னை-18. ஞாயிற்றுக்கிழமை விடுமுறை

எமது நுங்கம்பாக்கம் கிளை சுய சேவைப் பிரிவு வசதியுடன் குளிர் சாதனம் செய்யப் பட்டு மேலும் நவீனமாக்கப் பட்டுள்ளது

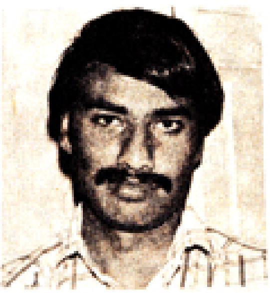
வெள்ளிக்கிழமை வார விடுமுறை

தெரசா எனக்கு சுயநலம் பாராது பிறருக்கு பாடுபடும் நல்ல குணத்தை கற்றுக் கொடுத்தார். கிராம மக்கள் நலனுக்காக இப்போது பல வழிகளில் ஆராய்ச்சி செய்து பாடுபட்டு வருகிறேன். நாங்கள் குடியிருக்கும் தெரு பாதுகாப்பிற்கு தனிப்படை அமைத்து சுற்றுப்புற சூழ்நிலையை நோய் நொடி பரவாமல் பாதுகாத்து என்னால் முடிந்த வரை பொதுச் சேவை செய்து வருகிறேன். அன்னை தெரசா கற்றுத் தந்த அன்பு வழி பாடத்தை பிறருக்கு சொல்கிறேன்.''



கிருஷ்ணமூர்த்தி:

''நான் இயல்பாகவே கோபக்காரன். சின்ன விஷயங்களுக்குக் கூட பெரிதாக கோபித்து சப்தம் போடுவேன். என் மனைவி பொறுமைசாலி. என் கோபத்தைத் தாங்கி பதில் கூட பேசாமல் இருந்து விடுவாள். அவளும் திரும்ப பேசி சண்டை போட்டிருந்தால் வீடே போர்க்களம் ஆகி இருக்கும். என் மனைவி பொறுமையின் மகத்துவத்தை எனக்குக் கற்றுக் கொடுத்து என்னை இப்போது அமைதியான மனிதனாகவே மாற்றி விட்டாள். நான் என் மனைவியை இப்போது திட்டுவதில்லை. என் அன்பில்.. பாசத்தில் முழு நிறைவை கண்டு வருகிறாள்.''



சண்முகம்:

''எனக்கு ஒரு சமயத்தில் சிரித்துப் பேசுவது... கலகலப்பாக இருப்பது என்பதெல்லாம் கொஞ்சம் கூட பிடிக்காத விஷயமாக இருந்தது. 'மௌன குரு' போல் யாரிடமும் எதுவும் பேசாமல் இருந்து வந்தேன்.

என் சொந்தக்காரப் பெண் என்னை இப்படி பார்த்து விட்டு 'சிரிக்காமல்... பேசாமல் நீங்கள் வாழ்வது வாழ்க்கையே இல்லை' என்று பல உதாரணங்களை கூறி என்னை திருத்தினாள். அவளிடம் நான் கற்ற பாடம் என்னை இப்போது தமாஷாக பேசி அனைவரிடமும் சகஜமாக பேசுபவனாக மாற்றியது. அதனால் வாழ்க்கையில் என்னால் வெற்றியும் பெற முடிகிறது. நல்ல மனிதனாக மாற்றி விட்டது.''



மோகன்:

''பெண்கள் குழந்தைகளை வளர்ப்பதை சாதாரண விஷயமாக நினைத்தவன் நான். எனக்குத் திருமணமாகி 'வைஷ்ணவி' பிறந்த பின் அவள் அடம்பிடித்து அழும் போது அழுகையை நிறுத்த நானும் என் மனைவியும் படாதபாடு பட்ட போதுதான் 'குழந்தை வளர்ப்பு' எளிதான விஷயம் இல்லை என்பதைத் தெரிந்து கொண்டேன். குழந்தையை மிகவும் கவனமாக வளர்ப்பது 'பெரிய கலை' என்ற பாடத்தை என் குழந்தை வைஷ்ணவியிடம் நான் கற்றுத் தெரிந்து கொண்டேன்.''



ராகவன்:

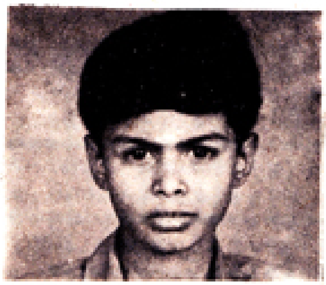
''நான் ஒருதடவை ரயிலில் சென்று கொண்டிருந்த போது என் நண்பனின் சகோதரி தனியாக பயணம் செய்ததை பார்த்தேன். ரயில் அந்தப் பெண்ணை அவள் இறங்கும் ஊரில் விட்ட போது காலை மணி மூன்று. தனியாக அந்தப் பெண் செல்வது ஆபத்து என்று நானும் அவளுடன் அந்த ஊரில் இறங்கி விடியும் வரை உடன் துணை இருப்பதாக கூறினேன். முதல் வகுப்பு ஓய்வு அறையில் அந்தப் பெண்ணுடன் இருந்த நான் சற்று கண் அயர்ந்து விட்டு விழித்த போது அந்தப் பெண் அவள் உறவினருடன் சென்று கொண்டிருப்பதை பார்த்தேன். என்னிடம் நன்றி கூட சொல்லாமல் சென்று விட்

டாள். எந்த உதவிக்கும் நன்றி எதிர்பார்க்கக் கூடாது என்ற உயர்ந்த பாடத்தை அந்தப் பெண்ணிடம் கற்றேன்.''



விஜயகுமார்:

''ஆண்களுக்கு நிகராக புத்திசாலித்தனம் பெண்களுக்குக் கிடையாது என்றே நினைத்திருந்தேன். மதுரையில் நான் தங்கியிருந்த வீட்டின் அடுத்த வீட்டில் இருந்த இரண்டு பெண்களின்... இளம் வயதான அந்த சகோதரிகளின் பேச்சுத் திறமை.. விஞ்ஞான ஆராய்ச்சி அறிவு இவைகளை கண்டு அசந்து போனேன்.. இப்படியும் புத்தி கூர்மை உள்ள பெண்களா என்று வியந்து விட்டேன். பெண்கள் அறிவில்.. ஆற்றலில் ஆண்களுக்குச் சமமானவர்கள் என்ற உண்மைப் பாடத்தை அந்த இரு பெண்களும் எனக்குக் கற்றுத் தந்தனர்.



நரேஷ்:

''என் அம்மா என்னைக் கட்டாயப் படுத்தி சாப்பிடக் கூப்பிடும் போது எனக்கு எரிச்சலாக இருக்கும். சாப்பிடப் போகாமல் விளையாடுவேன். அம்மா ஊருக்குப் போன போது வீட்டில் இருந்த சமையல் காரி என்னைச் சாப்பிட கூப்பிடவே இல்லை. எனக்குப் பசி வந்து சாப்பாடு போடச் சொன்ன போது 'சமையல் ஆக இன்னும் நேரம் ஆகும்' என்று சொல்லி என்னைப் பசியில் இருக்க வைத்த போது தான் அம்மாவின் அன்பும்... அருமையும் எனக்குப் புரிந்தது. அம்மாவின் உள்ளமே பிள்ளையை அறிந்து கொள்ள முடியும் என்ற பாடத்தை சமையல்காரி எனக்குக் கற்றுக் கொடுத்தாள்.''

— **விஜயா கண்ணன்.**



கீரையிலே புது வகைச் சமையல்!

புளிச்சக் கீரை சாம்பார்:

தேவையான பொருட்கள்:

கீரை — 1 கட்டு,
துவரம் பருப்பு — ¼ கிலோ,
வெங்காயம் — 100 கிராம்,
மிளகாய்ப் பொடி — 3 ஸ்பூன்,
எண்ணெய் — 2 ஸ்பூன்,
கடுகு — ½ ஸ்பூன்,
உப்பு — தேவையான அளவு,
பெருங்காயம் — சிறிதளவு,

செய்முறை:

பருப்பை நன்றாக வேக வைத்துக் கொள்ளவும். இதில் வெங்காயம், கீரை இவற்றை நறுக்கிப் போட்டு வேக விடவும். நன்றாக வெந்தபின் உப்பு, மிளகாய்த்தூள் சேர்த்து சாம்பாரை நன்கு கொதிக்க விடவும். எண்ணெயைக் காய வைத்துக் கடுகு, பெருங்காயம் இவற்றைத் தாளித்து இறக்கவும்.

மொடக்கத்தான் கீரைத் துவையல்:

தேவையான பொருட்கள்:

ஆய்ந்து வைத்த கீரை — 1 கப்,
தேங்காய் — ½ மூடி,
புளி — நெல்லிக்காய் அளவு,
துவரம் பருப்பு — 2 ஸ்பூன்,
எண்ணெய் — 4 ஸ்பூன்,
உளுத்தம்பருப்பு — 2 ஸ்பூன்,
கடுகு — ½ ஸ்பூன்,
வற்றல் மிளகாய் — 8,
பெருங்காயம் — சிறிதளவு,
உப்பு — தேவையான அளவு,

செய்முறை:

கீரையைச் சுத்தம் செய்து வைத்துக் கொள்ளவும். எண்ணெயைக் காய வைத்துக் கடுகு, உளுத்தம்பருப்பு, வற்றல் மிளகாய், பெருங்காயம் இவற்றைப் போட்டுத் தாளிக்கவும். புளி, உப்பு, கீரை இவற்றையும் போட்டு வதக்கவும். தேங்காயைப் பூப்போல் துருவிப் போட்டு அதையும் சிவக்க வறுத்தபின் கரகரப்பாய் அரைத்து எடுத்துக் கொள்ளவும். துவையல் தயார்.

வெந்தயக் கீரை உருளைக் கிழங்கு மசாலா:

தேவையான பொருட்கள்:

வெந்தயக் கீரை — 2 கட்டு,
உருளைக்கிழங்கு — ¼ கிலோ,
வெங்காயம் — 100 கிராம்,
மிளகாய்ப் பொடி — 2 ஸ்பூன்,
மஞ்சள் தூள் — ¼ ஸ்பூன்,
எண்ணெய் — 6 ஸ்பூன்,
கடுகு — ½ ஸ்பூன்,
பட்டை — 1 அங்குலம்,
உப்பு — தேவையான அளவு,

செய்முறை:

வெந்தயக்கீரையை ஆய்ந்து சுத்தம்செய்து

வைத்துக் கொள்ளவும். உருளைக் கிழங்கை வேக வைத்து நறுக்கிக் கொள்ளவும். வெங்காயத்தை நறுக்கிக் கொண்டபின் எண்ணெயைக் காய வைத்துக் கடுகு, பட்டை போட்டுத் தாளிக்க வேண்டும். இதில் வெங்காயத்தைப் போட்டு வதக்கிக் கொண்டு, வாசனை வந்ததும், கீரையையும் சேர்த்து வதக்கவும். உப்பைச் சிறிது நீரில் கரைத்து ஊற்றி, மஞ்சள் தூள், மிளகாய்த் தூள் இவற்றைப் போட்டு நன்கு கொதிக்க விடவும். நறுக்கி வைத்துள்ள உருளைக்கிழங்கையும் போட்டு வதக்கி எடுக்கவும்.

பலகீரை மசியல்:

தேவையான பொருட்கள்:

பல கீரைகள் — 4 கப்,
வெங்காயம் — 50 கிராம்,
சீரகம் — 1 ஸ்பூன்,
தேங்காய் எண்ணெய் — 2 ஸ்பூன்,
பூண்டு — 2 பல்,
பச்சை மிளகாய் — 2,
உப்பு — தேவையான அளவு.

செய்முறை:

கிடைக்கின்ற பல்வகைக் கீரைகளை (கசப்புக் கீரைகளைச் சேர்க்க வேண்டாம்) சுத்தம் செய்து வைத்துக் கொள்ள வேண்டும். பாத்திரத்தில் ஒரு தம்ளர் தண்ணீர் ஊற்றிக் கொதித்தவுடன் நறுக்கி வைத்துள்ள வெங்காயம், கீரை, பச்சை மிளகாய், சீரகம் இவற்றுடன் பூண்டையும் தட்டிப் போட்டு, முக்கால் பதம் வெந்ததும் இறக்கவும். இத்துடன் உப்பைச் சேர்த்துக் கடைந்த பிறகு தேங்காய் எண்ணெயை ஊற்றவும். சற்று நேரம் அடுப்பில் வைத்து இறக்கவும்.

சக்கரவர்த்திக் கீரைத் தேங்காய்ப் பால் குழம்பு:

தேவையான பொருட்கள்:

கீரை — 2 கட்டு,
தேங்காய் — 1 மூடி,
கடலைப்பருப்பு — ½ கப்,
துவரம் பருப்பு — ½ கப்,
எண்ணெய் — 2 ஸ்பூன்,
மிளகாய்த் தூள் — 2 ஸ்பூன்,
கடுகு — ½ ஸ்பூன்,
உளுத்தம் பருப்பு — ½ ஸ்பூன்,
உப்பு — தேவையான அளவு.

செய்முறை:

கடலைப்பருப்பு, துவரம் பருப்பு இரண்டையும் நன்றாக வேக வைத்துக் கொள்ளவும். கீரையை நறுக்கிச் சுத்தம் செய்து பருப்பில்சேர்க்கவும்.வாணலியில்கடுகு,உளுத்தம் பருப்பு இவற்றைத் தாளித்துக் கொண்டு, இதையும்பருப்பில்போட்டு,உப்பு,மிளகாய்த் தூள் இரண்டையும் சேர்த்து நன்கு வேக விடவும். தேங்காயைத் துருவிப் பால் எடுத்து இதில் ஊற்றி இறக்கி விடவும்.

புளிச்சக் கீரை மசியல்:

தேவையான பொருட்கள்:
கீரை — 1 கட்டு,
பெரிய வெங்காயம் — 2,
வற்றல் மிளகாய் — 4,
கடுகு — ½ ஸ்பூன்,
உளுத்தம் பருப்பு — ½ ஸ்பூன்,
எண்ணெய் — 2 ஸ்பூன்,
உப்பு — தேவையான அளவு.

செய்முறை:

கீரையைச் சுத்தம் செய்து நறுக்காமல் வைத்துக் கொள்ள வேண்டும். வெங்காயத்தைப் பொடியாக நறுக்கி வைத்துக் கொண்டு, எண்ணெயைக் காய வைத்து கடுகு, உளுத்தம் பருப்பு, வற்றல் மிளகாய் இவற்றைத் தாளித்தவுடன் வெங்காயத்தையும், கீரையையும் போட்டு நன்றாகக் கிளறவும். பிறகு அதில் அரை தம்ளர் தண்ணீர் ஊற்றி, உப்புச் சேர்த்து வேகவிட்டபின் இறக்கி வைத்துக் கரண்டியால் நன்கு மசிக்கவும்.

பொரித்த கீரைக் கூட்டு:

தேவையான பொருட்கள்:

முளைக்கீரை — 4 கட்டு,
துவரம் பருப்பு — 2 ஸ்பூன்,
கடலைப் பருப்பு — 2 ஸ்பூன்,
உளுத்தம் பருப்பு — 2 ஸ்பூன்,
தேங்காய்த் துருவல் — 4 ஸ்பூன்,
சீரகம் — 1 ஸ்பூன்,
எண்ணெய் — 4 ஸ்பூன்,
வற்றல் மிளகாய் — 6,
வெல்லம் — 1 அச்சு,
உப்பு — தேவையான அளவு.

செய்முறை:

கீரையைச் சுத்தம்செய்து நறுக்கி வைத்துக் கொள்ள வேண்டும். துவரம் பருப்பு, கடலைப் பருப்பு, உளுத்தம் பருப்பு, வற்றல் மிளகாய், தேங்காய்த் துருவல் எல்லாவற்றையும் போட்டு எண்ணெயில் வறுத்து அரைப்பதமாய் அரைத்துவைத்துக்கொள்ள வேண்டும். மீதமுள்ள எண்ணெயைக் காய வைத்து, சீரகத்தைப் போட்டுத் தாளித்து, அத்துடன் கீரையையும் போட்டு வதக்க வேண்டும். பிறகு அரைத்து வைத்த விழுதை ஊற்றி, கூட்டுப் போல் கொதிக்க வைத்து, உப்பு, வெல்லம் சேர்த்து இறக்க வேண்டும்.

— ஆர். மீனாட்சி

பெண்கள் பொறுப்பா செஞ்சுடுவாங்க!



பால் பவுடர் எதிலிருந்து தயாரிக்கிறார்கள்?

ஒவ்வொருவர் ஒவ்வொரு மாதிரி பதில் சொல்கிறார்கள். சிலர் 'ஒருவகைக் கிழங்கில் இருந்து' என்று கூடச் சொல்கிறார்கள். தருமபுரி மாவட்ட பால் உற்பத்தியாளர் கூட்டுறவு இணையகத்தின் நிர்வாக இயக்குநர் திரு. சாலமன் சிரிக்கிறார் –

"இதைப் பற்றி மக்கள் நிறையவே தப்பாகப் புரிஞ்சுகிட்டு இருக்காங்க. பால் பவுடர்னா ஏதோ பாலுக்கும், அதுக்கும் சம்பந்தமில்லாதது போலவும் அது தீண்டத் தகாதது போலவும் கூட நினைச்சுப்பாங்க. ஆனா உண்மையில் பால்பவுடர் மிகச் சுத்தமான பாலிலிருந்துதான் தயாரிக்கப்படுகிறது....!"

"எப்படி....?"

"சுத்தமான பாலை மிகவுயர்ந்த வெப்ப நிலையில் கொதிக்க வச்சு அது கிருமியில்லா பாலா மொதல்ல செஞ்சுடுவோம். அதுக்கப்புறம் மிகவுயர்ந்த வெப்பக் காற்றை பால்ல செலுத்தும் போது அதுல இருக்கிற ஈரத்தன்மை போய் பவுடரா மாறுது..."

என்று கிருஷ்ணகிரி பால்பவுடர் தொழிற்சாலையில் பால் பவுடர் செய்யும் இடத்திற்கு அழைத்துச் செல்கிறார். மிகப் பிரம்மாண்டமான கூம்புகள் அங்கே நின்று கொண்டு இருக்கின்றன. அதிலேதான் பால் கொண்டு வந்து கொட்டப்படுகிறது. கையாலே தொடும் சமாச்சாரமே இல்லை. எல்லாம் தானியங்கி இயந்திரங்கள்தான் – அப்படிக் கொட்டப்படும் பாலிலிருந்து ஆவி முறையில் கிருமிகள் விலக்கப்படுகின்றன. பிறகு அந்தப் பால் மிகவுயர்ந்த வெப்பக் காற்று செலுத்தப்படும் இடத்திற்கு நகருகிறது. அந்த காற்றினால் உலர்ந்து பவுடராகிறது. கொஞ்ச நஞ்சம் ஈரத்தன்மை இருந்தாலும் என்ன செய்வது? மீண்டும் பவுடர் இரண்டு மூன்று இடங்களில் வெப்பக் காற்றால் உறிஞ்சப்படுகிறது. அது வெளியே வந்து விழும் இடத்தில் வெள்ளை வெளேரென்று. தொடுவதற்கே கூசும் மிருதுத்தன்மையோடு முழுமையான பால் பவுடராகக் கொட்டப்படுகிறது.

அங்கே பெண்கள் பாக்கெட் பாக்கெட்டாக நிறுத்து 'பாக்' செய்கிறார்கள்.

இவர்கள் பால் விநியோகிக்கும் நிறுவனத்தினர்தானே? ஏன் பால்பவுடர் உற்பத்தி செய்கிறார்கள்? சாலமனே தொடருகிறார்...

"வெள்ளைப் புரட்சி நம்முடைய நாட்டில் நடக்கணும்னு திட்டம் போட்டிருக்கிறோம். அதாவது பால்வளம் பெருகணும்ங்கறது எங்களோட திட்டம். சொன்னா ஆச்சர்யப்படுவீங்க, இதுக்குப் பெண்களைத்தான் நம்பிக்கிட்டு இருக்கோம்...."

"எப்படி....? ஏன்....?" ஆச்சர்யத்தோடு கேட்கிறோம்.

"... ஏன்னா பெண்கள்கிட்ட ஒரு வேலையை ஒப்படைச்சோம்னா அவங்க பொறுப்பை உணர்ந்துகிட்டு செய்வாங்க. நடுவுல விட்டுட்டு போயிட மாட்டாங்க.

ரொம்ப நாளைக்கு முன்னாடி கிராமங்கள்ல பால், தயிர் முதலியவற்றையெல்லாம் விக்கறதே பாவம்னு நினைச்சுக்கிட்டு இருந்தாங்க.. அப்புறம் விக்கணும்னு ஆரம்பிச்சப்ப குறைந்த விலைக்கு வித்தாங்க. பலர் அவங்கள ஏமாத்தி காசு கொடுக்காம கூட போயிடுவாங்க.

இந்த நிலைமையிலதான் குஜராத்துல கிராமத்தில் பால் விக்கிறவங்களை இணைத்து ஒரு கூட்டுறவு சங்கம் அமைச்சாங்க. அப்படி பல கிராமங்கள இணைத்து கூட்டுறவு மையம் உண்டாக்கி, எல்லா பாலையும் சேகரித்து நகரங்களில் 'அமுல்'ங்கற பேரிலே விநியோகிக்க ஆரம்பிச்சாங்க. இந்தத் திட்டம் இன்றைக்கும் மிக வெற்றிகரமா குஜராத்தில் நடந்துகிட்டு இருக்கு.

அதே மாதிரி இங்கே நிறுவப்பட்டதுதான் 'ஆவின்.' இந்தத் திட்டத்துலதான் பெண்களை நாங்க ஊக்குவிக்க விரும்பறோம். வெறும் பாலை மட்டும் கிராம மக்களிடம் இருந்து வாங்கற வியாபாரியா நாங்க செயல்பட விரும்பலை.



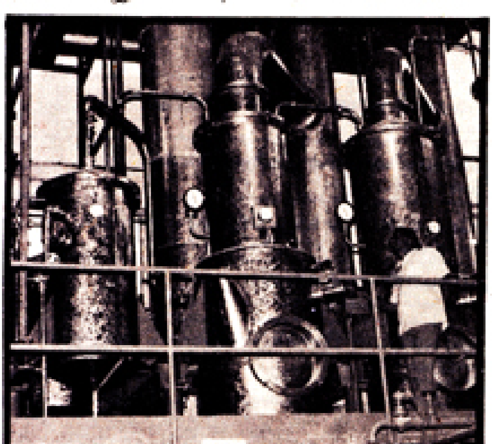
அந்தக் கிராம மக்கள் இன்றைக்கு வளர்ந்திருக்கிற விஞ்ஞான முன்னேற்றத்தையும் பயன்படுத்திக்கிட்டு பலன் அடையணும். அதுக்குத்தான் இந்தத் துறையில பெண்களுக்குப் பயிற்சி கொடுக்கிறோம்.

மாடுகளுக்கு அது பக்குவமாகும் நேரம் பார்த்து 'சினையாக்குகற ஊசி'யப் போடணும். சத்தான உணவை நாங்களே விநியோகிக்கிறோம். அதை வாங்கி வேளைக்கு வைக்கணும். காலா காலத்துல நோய் வராம தடுப்பூசி போடணும்.

இதையெல்லாம் பார்த்துப் பார்த்துப் பெண்கள் செய்வாங்கறதாலதான் பெண்களே இயக்குகிற பல கூட்டுறவு சங்கங்களை நாங்க ஊக்குவிக்கிறோம்...''

''சரி... இதற்கும் பால் பவுடருக்கும்....'' என ஆரம்பித்த இடத்திற்கே வருகிறோம்.

''....சம்பந்தம் இருக்கு. சொல்றேன், இருங்க. இப்படித் தமிழ்நாடு முழுவதிலுமுள்ள கிராமங்களை இணைச்சிருக்கோம். இதற்கெல்லாம் ஆபரேஷன்ஃப்ளட்–1, ஆபரேஷன் ஃப்ளட்–2 என்று நிதியுதவி அடிப்படையில் எங்களுக்கு உலக வங்கி கடன் கொடுத்திருக்கு. அதன் உதவியால தான் இவ்வளவு பிரம்மாண்டமான



தொழிற்சாலைய நிறுவ முடிஞ்சிருக்கு.

இப்படி பால்வளத்தைப் பெருக்கறதால நகரங்களுக்கு சப்ளை செய்யற பாலுக்கு அதிகமா மிகுதியாகும் இல்லையா... அதைத்தான் இப்படிப் பால் பவுடரா மாற்றுகிறோம். இது எதற்குன்னா, மாடுகளும் பால் குறைவா கறக்கற காலம் உண்டு. அப்போ இந்தப் பால் பவுடரையும் கலந்து விற்கிறோம்...''

''அது சரி, இயற்கையான பால், பவுடரா மாறுதுன்னு சொல்றீங்க... ஆனா அதைக் கரைச்சா பவுடர் வாசனைதான் வருது...''

''அது நீங்க நீரைக் கலக்கும் விகிதத்துல இருக்கு. பால் ஒரு பங்குன்னா, பதினோரு பங்கு நீர் கலந்தா இயற்கையான பால் கிடைக்கும்...''

எந்தக் கேள்வி கேட்டாலும் விரல் நுனியில் புள்ளி விவரங்களை வைத்திருக்கும் சாலமனைப் பார்க்கும் போது, அவருடைய திறமையை வியக்கத்தான் தோன்றுகிறது.

எங்கேயோ மிகவும் உள்ளடங்கி இருக்கும் கொடமாண்டம்பட்டி கிராமத்திற்கு அழைத்துச் சென்று காட்டினார், ஆவின் மக்கள் தொடர்பு அதிகாரி சிவகாசிநாதன்.

உண்மைதான். எழுதப் படிக்கத் தெரியாத முகமதியப் பெண்ணைத் தலைவியாகக் கொண்ட ஒரு பால் கூட்டுறவு சங்கம் அங்கே இயங்கிக் கொண்டிருந்தது! ஆவின் அதிகாரிகளைப் பார்த்தவுடன் பெண்கள் எல்லோரும் சூழ்ந்து கொண்டு அவர்கள் குறை, நிறைகளைப் பற்றியெல்லாம் ஆணித்தரமாகப் பேச ஆரம்பித்து விட்டார்கள்.

ஆவின் பாலை கிராமப் பெண்களிடம் இருந்து வாங்கிக் கொண்டு, அவர்களுக்குச் சுய சம்பாத்தியம், தைரியம், தன்னம்பிக்கை, விஞ்ஞான அறிவு இவற்றை ஊட்டிக் கொண்டிருக்கிறது இந்த நிறுவனம் என்பதை நிதர்சனமாக பார்த்த போது சந்தோஷமாகத்தான் இருந்தது.

— மஞ்சுளா ரமேஷ்

படங்கள்: விடிவெள்ளி ஆறுமுகம்.

சுப்ரமணியன் சிட்பண்டஸ் (பி) லிட்

14, மாசிலாமணி தெரு, பாலாஜி நகர் சென்னை - 600 014 Ph: PP 867381



முதல் ஆண்டு நிறைவு விழா

முதல் ஆண்டு நிறைவு விழாவை முன்னிட்டு எங்களது கீழ்கண்ட சீட்டு வரிசைகளில் சேரும் எல்லா புது உறுப்பினர்களுக்கும் இலவச பரிசுகள் வழங்குகிறோம்.

சீட்டு வரிசை ரூ.	மாதங்கள்	தவணைத் தொகை ரூ.
1,00,000	40	2,500
50,000	40	1,250
30,000	30	1,000
25,000	40	625
20,000	40	500
15,000	30	500
10,000	25	400
10,000	40	250
5,000	25	200

இலவச பரிசுகள்

27-7-88 முதல் 3-8-88 வரை சேரும் உறுப்பினர்களுக்கு மட்டும்

எங்கள் நல்வாழ்த்துக்கள்

சுப்ரமணியன் ரப்பர் லிமிடெட்
புனலூர், கேரளா

சுப்ரமணியன் ஃபைனான்ஸ்
பெங்களூர் - 560 004

வைரம்ஸ் ஷாப்பிங் காம்ப்ளெக்ஸ்
சென்னை - 600 017

சுப்ரமணியன் ஆபீஸ் காம்ப்ளக்ஸ்
சென்னை - 600 002

அபெக்ஸ் சேம்பர்ஸ்
சென்னை - 600 017

எஸ்பி & கம்பெனி
சென்னை - 600 004

வைரம்ஸ் ஹயர் பர்சேஸ் கம்பெனி
நெல்லூர் - 1

சுப்ரமணியன் என்ஜினியரிங் கம்பெனி
சென்னை - 600 017

சுப்ரமணியன் கன்ஸ்ட்ரக்ஷன் கம்பெனி
கோயமுத்தூர் - 641 018 கொச்சி - 682 018

சுப்ரமணியன் & சன்ஸ்
சென்னை - 600 004, கொச்சி - 682 018.

சுப்ரமணியன் இன்வெஸ்ட்மென்ட் கம்பெனி
சென்னை - 600 004

திருமண மலர்

• சௌராஷ்டிரா சமூகத்தைச் சேர்ந்த நல்ல குடும்பத்தில் அழகும் பண்பும் நிறைந்த படித்த, 33 வயது பெண்ணுக்கு அதே இனத்தில் 34 — 39 வயதுள்ள படித்து அரசாங்கம்/தனியார்/சுய தொழில் புரியும், நல்ல குடும்பத்தில் ஒழுக்கம்நிறைந்த மணமகன் தேவை. சீர்வரிசைகள் நன்றாகச் செய்யப் படும். ஜாதகத்துடன் விண்ணப்பிக்கவும். பெட்டி எண்: 6085.

• ஆற்காடு முதலியார் வகுப்பைச் சேர்ந்த பூசம் நட்சத்திரம் வயது 23, சிவப்பு நிறம், +2 படித்துள்ள நல்ல குணமுள்ள வேலைக்கும் போகாத குடும்பப் பாங்கான பெண்ணிற்கு அதே வகுப்பைச் சேர்ந்த அரசுத் துறை, தனியார் துறையில் வேலை பார்க்கும் வரன் தேவை. பெட்டி எண்: 6086.

• கௌசிக கோத்ரம் அய்யர் வடமாள் 27 வயது, 5'6'' உயரம், ரேவதி நட்சத்திரம் டெலிகம்யூனிக்கேஷன் ஆபீஸில் வேலை பார்க்கும், அழகும், நல்ல பண்பும் உள்ள பெண்ணுக்கு 32 வயதுக்குள் நல்ல வேலையில் உள்ள வரன் தேவை. உட்பிரிவு சம்மதம். பெட்டி எண்: 6087. அல்லது போன் நம்பர் 84 6922.

• வடமாள் பாரத்வாஜ கோத்ரம் கேட்டை வயது 22, பி.எஸ்.ஸி. முதல் வகுப்பு, டைப் உயர் கிரேடு படித்து குடும்ப வேலைகளில் நன்கு தேர்ச்சி, பாடத் தெரிந்த நல்ல, அழகான நல்ல குடும்பத்தைச் சேர்ந்த தஞ்சையில் இருக்கும் பெண்ணுக்கு வரன் தேவை. உட்பிரிவுகள் சம்மதம். குடும்ப விவரத்துடன் விண்ணப்பிக்கவும். பெட்டி எண்: 6088.

• காஸ்யபம் வடமாள் ஸ்மார்த்த பிராமணாள் தமிழ் வடாற்காடு உத்திரம் — 4, உயரம் 5'2'' சிவப்பு நிறம், தனியார்த் துறையில் சம்பளம் 450/— குடும்பப்பாங்கான மணமகளுக்கு அரசாங்க, தனியார் துறை, கம்பெனி, பாக்டரியில் நிரந்தர வேலையிலுள்ள 34/41 வயது மணமகன் தேவை. ஐயரில் எந்த உட்பிரிவும் சம்மதம். குடும்ப விவரம், ஜாதகத்துடன் தொடர்பு கொள்ளவும். பெட்டி எண்: 6089.

• Alliance invited from any Brahmins broad minded Graduate/Innocent Divorcees/ Widowers groom settled at Madras for Vadama bride, Kowsika, 28 Pooram 5'2" cms. Fair complexion, Divorced by fate. Reply with particulars to Box No. 6090.

• Alliance invited from broad minded and well settled family for Vellala Pillai handsome fair 26/5'7" medium built Central Government Engineer Salary Rs. 3000/-. Caste no bar. Send horoscope. Box No. 6091.

• Alliance invited from Saiva Vellala Pillai Engineers, Doctors or M.B.A. preferably Madras employed for an affluent Post-graduate girl, 26 years. Details with horoscope to Box No. 6092.

• Wanted a suitable Girl for a practicing Architect cum Engineer, 29/173 at Coimbatore, from Hindu Nadar Community, Girl preferabily from a reputed building contractor family. Apply to Box No. 6093.

• Alliance invited for Bangalore born employed Fair looking Panjabi Girl 36/160/1400. Caste no bar. Employed person from Bangalore prefered. Decent Marriage Assured. Reply to Box No. 6094.

• Wanted fair Non-koundanya employed or not Vadamal girl for a good looking Graduate of Astham Star boy aged 31 proprietor of Medical Shop. Box No. 6095.

• அஷ்டசகஸ்ரம் ஹரித கோத்திரம், பூராட நட்சத்திரம், வயது 37, உயரம் 5'1''. பிரபல லிமிடெட் கம்பெனியில் வேலைப் பார்க்கும் குடும்பப்பாங்கான அழகான பெண்ணிற்கு நல்ல குடும்பத்திலிருந்து அரசு அல்லது கம்பெனியில் நிரந்தர உத்தியோகமும் நல்ல குணமும் உள்ள படித்த மணமகன் தேவை. ஜாதகத்துடன் தொடர்பு கொள்ளவும். உட்பிரிவு சம்மதம். பெட்டி எண்: 6096.

• பி.யு.சி. வரை படித்த குடும்பப்பாங்குள்ள வேலைக்குச் செல்லாத 28 வயது இருநெல்வேலி சைவ வெள்ளாள பெண்ணிற்கு அதே இனத்தில் படித்த, பெங்களூர், மைசூரில் உத்தியோகத்தில் உள்ள மணமகன் தேவை. நகை அன்பளிப்பு அதிகம் எதிர்பாராத பெற்றோர்கள் தொடர்பு கொள்ளவும். பெட்டி எண்: 6097.

• சென்னையில் வசிக்கும் 33/165 வயது ஹிந்து பிற்பட்ட ஜாதி எஸ்.எஸ்.எல்.சி. பையனுக்கு (அசைவம்) சமையலில் தேர்ச்சியுள்ள தையல் போன்ற கைதொழில் வருவாய்/வேலை பார்க்கும் பெண் தேவை. பையன் அரசு வேலை உத்தரவு எதிர்பார்க்கிறார். வரதட்சணை தேவையில்லை. ஹிந்து எந்த சாதியும் சம்மதம். பெட்டி எண்: 6098.

• 39 வயது, மத்திய சர்க்கார் வேலையில் மாத சம்பளம் ரூ. 2500/— பெறும், சொந்த வீட்டில் 13, 9 வயது பெண் குழந்தைகளுடன் தனியே வசிக்கும், தாரமிழந்த, பலிஜா நாயுடு ஆணுக்கு, குடும்பப்பாங்கான, நன்கு படித்த பெண் தேவை. பெட்டி எண்: 6099.

• கன்னட தேவாங்க செட்டியார் அகஸ்திய மகரிஷி கோத்திரத்தைச் சேர்ந்த நல்ல தோற்றமும், நல்ல படிப்பும் (டி.எம்.ஈ. மற்றும் எம்.ஏ.), நல்ல அரசு பணியிலும் உள்ள இரண்டு சகோதரர்களுக்கு வேறு கோத்திரத்தைச் சேர்ந்த 28 வயதுக்குட்பட்ட அழகிய படித்த குடும்பப்பாங்கான இரண்டு மணமகள்கள் தேவை. பெட்டி எண்: 6100.

• பாலக்காடு அய்யர் வடமாள் மௌத்கல்ய கோத்திரம் மிருகசீரிஷ நட்சத்திரம் வயது 29, உயரம் 5 அடி, எஸ்.எஸ்.எல்.சி. வரை படித்த மணமகளுக்கு நல்ல நிரந்தர உத்தியோகத்திலுள்ள மணமகன் தேவை. பெட்டி எண்: 6101.

• Wanted broad minded non-Koundinya Iyengar Bride-Groom well settled for divorcee 25 well qualified and employed, parents reply with horoscope details Box No. 6102

• Horoscopes with family particulars invited from decently employed Mudaliar Grooms below 36 years for fair good looking Graduate employed Girl 30/156. Box No. 6103.

• நல்ல தோற்றம், 30 வயது, 5' 1'', எஸ்.எஸ்.எல்.சி., 3 வயது ஆண் மகனைக் கொண்ட குடும்பப்பாங்கான செட்டியார் விதவைக்கு, தகுந்த வகுப்பைச்

சேர்ந்த 40 வயதிற்குட்பட்ட, குழந்தைகள் உள்ள நல்ல குணமுடைய, தாரமிழந்தவரும் விவாகரத்து பெற்றவரும் விண்ணப்பிக்கலாம். ஜாதி பேதமில்லை. எளிய திருமணம். பெட்டி எண்: 6104.

• Wanted Employed Non-Koundinya Girl, for Vadama Boy, PUC, 37, 6 feet , Mirugaseersham Machine Operator Permanent Engine Valves Madras Salary Rs. 1300/-. Sub Sect no bar. Box No. 6105.

• கோனசீமா தெலுங்கு பிராமணர் குத்ஸ கோத்ரம் 22 வயது பட்டதாரி பெண்ணிற்கு, நல்ல வேலையிலுள்ள பட்டதாரி வரன் தேவை. உட்பிரிவுகள் சம்மதம். ஜாதகம் பயோடேட்டாவுடன் எழுதவும். பெட்டி எண்: 6106.

• மாத்வதேசிஸ்தர், மராட்டி, பாஷை, காசியப கோத்திரம், வயது 29, உயரம் 5¼, சர்க்கார் வங்கியில் வேலை பார்க்கும் மணமகனுக்கு, வேலை உள்ளதாயும், தகுந்த மணமகள் தேவை. பெற்றோர்கள் குடும்ப விபரத்துடனும், பெண் ஜாதகம், வேலை விபரம் எழுதி அனுப்பி வைக்கவும். பெட்டி எண்: 6107.

• துளுவ வேளாளர் (அகமுடையார்) வகுப்பு நடுத்தரக் குடும்பத்தைச் சார்ந்த, நல்ல அழகும், குணமும் கொண்ட 25 வயது, எஸ்.எஸ்.எல்.சி. கல்வி, குடும்ப பணிகளில் தேர்ச்சியும், தவிர்க்க இயலாத சூழ்நிலையால் மணமான சில நாளில் விவாகரத்தும் பெற்று தாய், தந்தையரது பராமரிப்பில் இருந்து வரும் பெண்ணிற்கு, பரந்த மனப்பான்மையுடைய தகுந்த வரன் தேவை. நல்லபடி திருமணம் வரவேற்கப்படுகிறது. விபரங்கள் மற்றும் எதிர்பார்ப்புகளுடன் எழுதவும். பெட்டி எண்: 6108.

• கர்நாடகத்தில் மத்திய அரசு துறை நிறுவனத்தில் டிராப்ட்ஸ்மேன் பணிபுரியும் 28/1600/170, ஓவியர் மற்றும் எட்டு மொழிகளை சரளமாக பேச, எழுத, படிக்க தெரிந்த நாயக்கர் மணமகனுக்கு படித்த பெண் தேவை. தொடர்பு கொள்க. பெட்டி எண்: 6109.

• வடமாள் ஐயர், பாரத்துவாஜ கோத்திரம், ஆயில்யம், 32 வயது நிரம்பிய எஸ்.எஸ்.எல்.சி. வரை படித்த குடும்பப்பாங்கான வீட்டு வேலைகள் அனைத்தும் தெரிந்த பெண்ணிற்குத் தகுந்த சர்க்கார் உத்தியோகத்திலோ தனியார் துறையிலோ நல்ல சம்பளத்திலுள்ள ஐயர் வரன் தேவை. ஜாதகத்துடன் அனுப்பவும். பெட்டி எண்: 6110.

• பண்பான குடும்பத்தைச் சேர்ந்த தமிழ் ஐயர், அஷ்டசகஸ்ரம், 32, 5'2", அஸ்வதி



நட்சத்திரம், பட்டதாரி, நிரந்தர மாத வருமானம் கிடைக்கும் மதுரையைச் சேர்ந்த பெண்ணிற்கு நல்ல குடும்பத்தைச் சேர்ந்த படித்து நல்ல வேலையில் அல்லது சொந்த தொழில் உள்ள மணமகன் உடனடி தேவை. பெண்ணின் தகப்பனார் மாதம் ரூ. 3000/– வருமானம் உடையவர். உட் பிரிவுகள் சம்மதம். திருமணம் சீரும் சிறப்புமாக நல்ல முறையில் நடத்தி கொடுக்கப்படும். மணமகன் பற்றிய முழு விபரங்களுடன் மட்டும் தொடர்பு கொள்ளவும். பெட்டி எண்: 6111.

• இந்து நாடார் சமூகத்தைச் சேர்ந்த புகை மற்றும் மது பழக்கமில்லாத இராணுவ உயர் அதிகாரிக்கு (கேப்டன் கிரேடு 1 கஜெட்டட் ஆபீசர் 27/165) நாடார் சமூக நன்கு படித்த மெல்லிய அழகிய குடும்பப்பாங்கான மணமகள் தேவை. முழு குடும்ப விபரங்களுடன் எழுதவும். பெட்டி எண்: 6112.

• வரதட்சணை தேவையில்லை. வேலையில்லாத அல்லது வேலையிலுள்ள பெண், வாத்திமாள், 37/1500, மனைவியையிழந்தவருக்கு தேவை. ஒரு குழந்தை. சென்னையில் சொந்த வீடு. லக்னத்திலிருந்து எட்டாமிடத்தில் ராகு அல்லது கேது அல்லது சனி இருக்க வேண்டும். செவ்வாய் தோஷம் இருக்கலாம். உட்பிரிவு சம்மதம். ஜாதகத்துடன் எழுதவும். பெட்டி எண்: 6113.

• Wanted a good looking Mudaliar Girl around 25 years, graduate and should be a Government employed, the job should be transferable to Hyderabad/Secunderabad, for a Mudaliar Boy 29/175/2000, Central Government employed. An early and decent marriage. Apply with horoscope to Box No. 6114.

• Suitable Alliance invited for Saivite Pillai State Bank Officer age 32, Rs. 3500/- preference to M.B.B.S. or other medico Brides. Contact Box No. 6115.

• Alliance for Haritha Brahacharanam Thiruvadirai fair girl 35, 5'5" Sevvai 4th Raghu 7th place proficient in Veena and household duties. Other sects no bar. Early marriage. Reply to Box No. 6116.

• Wanted a well-cultured graduate bride for Kammavar Naiyackar groom M.Com., 25/165/2000 self employed in finance business in Tanjore. Caste/sub caste no bar. Box No. 6117.

• Alliance invited from parents of fair decent brahmin Boys having good family background, for a fair, SSLC, domestically well trained Girl, of Palghat Iyer family, 20/155, Garga Gothram, Brahacharanam Chithirai horoscope matching obligatory — write to Box No. 6118.

• Wanted good looking Graduate bride for Kongu Vellala Engineer, 32 years, 165 cm, Rs. 4000 p.m., Chevvai Dosham, working in a public sector undertaking. Reply with horoscope and other details to Box No. 6119.

• Proposals are invited from parents of non-Kousika grooms age upto 31 years employed in LIC/Bank/Central Govt/Public sector for North Arcot Vadamal graduate bride age 25 star Uthiradam Height 5'5". Contact Box No. 6120.

• Alliance invited for a Arcot Mudaliar's Daughter aged 27 years suitable bridegrooms well settled and employed in Govt. Jobs can apply. A.D.G. MUDALEYAR, SOB 92 Adipur (Kutch) 370205

• Alliance invited for a Vadama, Athreya Gothra Girl aged 32 serving as primary teacher. Had a nervous break down earlier in life. Now no problem.

No dowry. Simple marriage. Contact Box No. 6121.

• Alliance for Vadama Bharadwja Iyer Boy, 36, M.Com., LLB., DFM., Accounts Executive, reputed company, star Chitrai, from Keralaite, good looking graduate well employed Girl, 160 cms (preferably Bombay based). Apply with horoscope, family details to Box No. 6122.

• Alliance invited for Atreya Brahacharanam B.Sc., (incomplete) Boy 35, Swathi, 5'10", 2000 employed in reputed All-India firm stores in charge. Suddha Jatakam, clean, habits. Sub sects no bar. Correspond with horoscope and family details to Box No. 6123

• Highly accomplished blind professor with Ist class M. A., M. Phil., M. Ed. degree, in the early forties holding a permanent job in Madras, drawing Rs. 3000/- per month wants an educated Bride. He is a widower with three children under 14, belongs to the Vanniyar Kula Kshatriya community. Caste poverty no bar. Brahmins and Christians preferred. Contact Box No 6124.

• Wanted government employed Vadagalai Iyengar Boy aged below 30 for wheat complexion Girl aged 24 knowing domestic household work. Star Swathi Sadamarshanam Gothram send full details with horoscope to Box No. 6125.

• North settled well to do parents of only daughter Vathima Makam Bharadwajam 23/165 cms Convent graduate beautiful bharatnatyam teacher invites highly qualified smart wheatish broadminded handsome Boy. Sub sect no bar. Contact to Box No. 6126.

• Grooms wanted Scheduled Caste Pallar. Alliance invited from Engineers Doctors Advocates Bank Officers. Bride working senior engineer BHEL Bangalore. Pay Rs. 3500 p.m. Age Thirty One height Five feet fair complexion. Simple marriage. Reply Box No. 6127.

• Alliance invited from unemployed graduate domestically trained home loving girl below 26 years with Dosha Jathagam for Brahacharanam Iyer Visakam/Bharadwajam sales engineer in Madras 28/165/2200. Subsect no bar. Decent marriage. No dowry. Box No. 6128.

• Wanted non-Bharadwaj, Post-graduate Keralite Iyer for B.Com., Convent educated employed Girl 28/155 cm. Contact P. Ramesh 30-D Kagalnagar, Jamshedpur – 831011

• சோழிய வேளாளர் பி.பார்ம்/ 26/162 செ.மீ./2000 ரூபாய்/தனியார் கம்பெனியில் பணிபுரியும் சிவந்த நிற மணமகனுக்கு +2 படிப்புக்குக் குறையாத, பணியில் இல்லாத, சிவந்த நிற மணமகள் எச்சாதியாயினும் தேவை. பெட்டி எண்: 6129.

• துளுவ வேளாளர் முதலியார் பி.யு.சி., வயது 30/161/1250. தமிழ்நாடு, அரசு, கோ—ஆப்டெக்சில் நிரந்தர உத்தியோகம் தற்சமயம் மங்களூரில் வேலையில் உள்ள மணமகனுக்கு குடும்பப் பாங்கான பெண் தேவை. குறைந்தது எஸ்.எஸ்.எல்.சி., பாஸ் செய்திருக்க வேண்டும். உட்பிரிவுகளும் விண்ணப்பிக்கலாம். பெட்டி எண்: 6130.

• 36 வயது, சோழிய வெள்ளாள இனம், எம்.எஸ்.சி., பட்டதாரி, ரூ. 2000/— சம்பாதிக்கும், மாநில அரசில் வேலை பார்க்கும் பெண்ணிற்கு, அதே இனத்தில் படித்த, வேலையில் உள்ள மணமகன் தேவை. ஜாதகத்துடன் தொடர்பு கொள்ளவும். பெட்டி எண்: 6131.

• தனியார் பள்ளியில் மேல்நிலை ஆசிரியையாகப் பணிபுரியும் வன்னியர் குலம் படையாச்சி வகுப்பைச் சார்ந்த 31 வயதுள்ள எம்.ஏ.பி.எட்., படித்துள்ள மணமகளுக்கு அரசுத்துறை/வங்கி/தனியார் துறையில் வேலை பார்க்கும் மணமகன் தேவை. எம்மதமும் சம்மதம். பெரியார் மாவட்டத்தைச் சேர்ந்தவர்கள் மட்டும் விண்ணப்பிக்கலாம். பெட்டி எண்: 6132.

• சோழிய வேளாளர், உயரம் 5'2" 30 வயது, வீட்டு வாடகை ரூ. 1000 தற்காலிகமாக அரசுப் பணியில் இருந்தவர். தற்போது சொந்தமாக அச்சகம் நடத்தி மாதம் ரூ.2000/— சம்பாதிக்கும் பி.எஸ்.சி., பட்டதாரி மணமகனுக்கு இதே இனத்தில் அரசாங்க பணியில் நிரந்தரமாக உள்ள அழகான பெண் தேவை. பெட்டி எண்: 6133.

• ஸ்ரீ கருணீகர் வகுப்பைச் சேர்ந்த பி.ஏ., படித்த, பொதுத் துறை நிறுவனத்தில் ஆபீஸராக பணிபுரியும் 35 வயதுள்ள மணமகனுக்கு அதே இனத்தைச் சேர்ந்த தகுந்த படிப்புடன் வேலையில் உள்ள மணமகள் தேவை. ஜாதகத்துடன் விண்ணப்பிக்கவும். பெட்டி எண்: 6134.

• பாரத்வாஜ கோத்திரம் வடகலை வயது 26 ரயில்வேயில் கிளார்க் வேலை. இரண்டு கால்களும் போலியோவினால் பாதிக்கப்பட்ட பெண்ணிற்கு, அதே வகுப்பினர் வேலையில் உள்ள நல்ல குணம் உள்ள சிறிதளவு ஊனமுள்ள மணமகன் தேவை. பெட்டி எண்: 6135.

• விஸ்வகர்மா, வயது 44, மாத வருமானம் ரூ. 2500/— அதே இனத்தில் பரந்த மனப்பான்மையுடைய, நற்பண்புகள் நிறைந்த, குணமுள்ள, சுமாரான அழகுடன் ஓரளவுப் படித்த, மணமகள் தேவை. குறிப்பாக வடார்க்காடு மாவட்டம், அதன் அருகாமையில் உள்ளவர்கள் விண்ணப்பிக்கவும். பெட்டி எண்: 6136.

• வன்னியகுல க்ஷத்திரிய நாயகர், நல்ல குடும்பத்தைச் சேர்ந்த குடும்ப அனுபவமுள்ள 29 வயதுடைய பி.எஸ்.சி., படித்த பெங்களூர் பெண்ணுக்கு, வேலை செய்யும் அல்லது சொந்த தொழிலில் உள்ள நல்ல குணமுடைய மணமகன் தேவை. பெட்டி எண்: 6137.

• பெங்களூர் வன்னியகுல க்ஷத்திரிய நாயகர், நல்ல குடும்பத்தைச் சேர்ந்த, குடும்ப அனுபவமுள்ள 27 வயதுடைய நல்ல நிறமுள்ள பெண்ணுக்கு, வேலை செய்யும் அல்லது சொந்த தொழிலில் உள்ள, நல்ல குணமுள்ள மணமகன் தேவை. பெட்டி எண்: 6138.

• ஸ்மார்த்த, வடமான், ஸ்ரீவத்ஸ கோத்ரம், அசுவனி நட்சத்திரம், வயது 26, உயரம் 5'3",

சிவப்பு நிறம், அழகிய தோற்றமுடைய, பி.ஏ. பட்டதாரி பெண்ணிற்கு நல்ல உத்யோகத்திலுள்ள பிராமண பட்டதாரி மணமகன் தேவை. பிரஹசரணம், அஷ்டசாஸ்திரம் போன்ற பிற பிரிவுகளாயினும் பரவாயில்லை. முழு விபரங்களுடன் விண்ணப்பிக்கவும். பெட்டி எண்: 6139.

• வாதூல கோத்ரம், மகம் 27 வயது, சிவப்பு நிறமுள்ள வடமாள் பெண்ணுக்கு படிப்பு எஸ்.எஸ்.எல்.சி. நிரந்தர உத்யோகத்திலுள்ள மணமகன் தேவை. உட்பிரிவுகள் சம்மதம். உடனடியாக திருமணம் செய்விக்கப்படும். ஜாதகத்துடன் தொடர்பு கொள்ளவும். பெட்டி எண்: 6140.

• குடும்பத்திற்கு இந்த வாலிபர் ஒரே பிள்ளை, படிப்பு எஸ்.எஸ்.எல்.சி., மருத்துவ வகுப்பைச் சேர்ந்த வாலிபர் வயது 32, உயரம் 5'6'', விவாகரத்தானவர், சொந்த தொழில், சொந்த வீடு, ரூபாய் 10 லட்சம் மதிப்புள்ள சொத்து. மாத வருமானம் ரூ. 2000, மத்திய அரசு: மாநில அரசில் வேலை பார்க்கும் பெண், வசதியானவர்களும், விவாகரத்தானவர்களும் எழுதலாம். எம்மதமும் சம்மதம். குடும்ப முழு விபரத்துடன் தொடர்பு கொள்ளவும். பெட்டி எண்: 6141.

• Alliance invited for Tamil Hindu graduate Girl fair complexion homely 26/160 cm, from Tamil Hindu employed Boy. Caste/inter caste parentage no bar. Write details/horoscope. Box No. 6142

• Alliance invited from Tamil Hindu employed Girl for Hindu Boy 32/180/1800 medium complexion employed in Southern Railway. Caste/inter caste parentage no bar. Write details/horoscope. Box No. 6143.

• Non-Kapi well educated tall beautifull Iyer Bride for hand some Brahacharanam Utharam unencumbered divorcee post graduate engineer well settled USA 37/173 visiting India October. No dowry Box No. 6144.

• Alliance from employed or well settled Hindu Tamil vegetarian groom for graduate Girl age 27, height 165 cm., fair homely type trained in Brahminical traditions and customs. Parents Vellalar/Brahmin inter-caste. Reply to Box No. 6145.

• Wanted MADHWA bride below 22 years, good looking reasonably educated for Boy 25 years (slightly handicapped) 5'3'' employed in Government drawing Rs. 1,500/-p.m. Pooram, Vashishta No encumberances. Reply with horoscope to Box No. 6146.

• Alliance for Thengalai Srivatsa Kartigai graduate Bank employed 23 fair Girl who has slight internal defective eyes, well-placed broad-minded Madras based Thengalai graduate of understanding nature. Reply with horoscope to Box No. 6147.

• Wanted Bridegroom sourashtra community age 28 to 32 working as officer in Central Government undertakings/Banks/Insurance. For Girl age 26 graduate working in Nationalised Bank. Box No.6148.

படித்து பாலிடெக்னிக்கில் பணிபுரியும் அழகான 21 வயது பெண்ணுக்கு அதே இனத்தைச் சேர்ந்த நிரந்தரப் பணியிலிருக்கும் மணமகன் தேவை விரைவில் திருமணம். பெட்டி எண்: 6150.

• வரதட்சணை தேவையில்லை. வன்னியகுல க்ஷத்திரியர் (படையாச்சி) தமிழ்நாடு முதுநிலைத் திருக்கோயில் எழுத்தர் வயது 30/பி.காம்./ 625/— சம்பளம் பெறும் மணமகனுக்கு அதே இனத்தைச் சேர்ந்த மத்திய, மாநில அரசுகளில் பணிபுரியும் மணமகள் தேவை. ஆசிரியர் பயிற்சித் தேர்வில் வெற்றி பெற்றவர்களும் விண்ணப்பிக்கலாம். மத்திய, மாநில அரசுகளில் பணிபுரிவோர்க்கு முதலிடம். பெட்டி எண்: 6151.

• 24 மனை தெலுங்கு செட்டியார் 16 வீடு, 27½ வயது, எம்.ஈ. படித்து பப்ளிக் செக்டாரில் இன்



ஜினியராக உள்ள பையனுக்கு 24 வயதுக்குக் கூடாமல் பட்டதாரியான மணமகள் தேவை. பெட்டி எண்: 6152.

• தெலுங்கு வெலநாடு பிரிவைச் சேர்ந்த உத்தியோகத்தில் இருக்கும் பட்டதாரிப் பெண்ணிற்கு நல்ல வேலையிலிருக்கும் வரன் தேவை. வயது 21, கோத்திரம் கௌதம கோத்திரம். நட்சத்திரம் மகம். உட்பிரிவுகள் சம்மதம். உயரம் 5'4'' பெட்டி எண்: 6153.

• சௌராஷ்ட்ர குலம் உத்திரம் 4—ஆம் பாதம், +2 ஹிந்தி ப்ரவேசிகா பாஸ் செய்து நர்சரி பள்ளியில் தலைமை ஆசிரியையாக வேலை செய்யும் 22 வயது, 5'2'' உயரம், நல்ல அழகான குடும்பப்பாங்கு நிறைந்த பக்தியும் அனுசரணையும் உள்ள பெண்ணிற்கு அதே குலத்தைச் சேர்ந்த நல்ல குடும்பப் பாரம்பரியமுள்ள, நிரந்தர வருமானமுள்ள ஆரோக்கியமான மணமகன் தேவை. பெட்டி எண்: 6154.

• சௌராஷ்ட்ர குலம் ஆவிலயம் பிரபல தனியார் துறையில் நிரந்தர உத்தியோகம் (பி. காம்.) 26 வயது, 5'7'' மாதம் 2000/— வருமானம் உள்ள அழகான மணமகனுக்கு அதே குலத்தைச் சேர்ந்த நல்ல குடும்

• Adi-dravida Hindu smart, post-graduate Boy employed in Central Govt. LIC 31/165/1900 wanted mutual/separate alliance in the same community from homely, Good looking coloured Girl with well-to-do background, Graduate unemployed/employed in Central Govt/Banks. Horoscope nil. His sister beautiful Graduate employed in Central Govt. GIC 29/165/1300 Alliance invited from smart, gentle coloured Graduate Groom working in Central Govt/Banks preferably in Thanjavur, Trichy, Pudukkottai Dist. Apply to A. Kaliyamoorthy, 98, Easwari Nagar, M.C. Road, Thanjavur — 613007

• மாத்வ — கன்னட பிராமண — ஆறுவேலு — கவாடி — ஹரித்ஸ கோத்திரம், 27/167 செ. மீ. பி. எஸ்ஸி. — தேசிய மயம் ஆக்கப்பட்ட வங்கியில் பணிபுரியும் பெண்ணிற்கு நல்ல உத்தியோகத்தில் உள்ள மணமகன் தேவை— நல்ல முறையில் திருமணம் விவரங்கள் ஜாதகத்துடன். பெட்டி எண்: 6149.

• 24 மனைசாதுசெட்டியார் இனத்தைச் சேர்ந்த பி. ஈ. (கட்டடவியல்)



பப் பாரம்பரியமுள்ள +2 வுக்கு மேல் படித்த பக்தியும், ஒழுக்கமும் நிறைந்த அழகான மணமகள் தேவை. பெட்டி எண்: 6155.

• சென்னையில் மத்திய அரசாங்க அலுவலகத்தில் பணிபுரியும், 36 வயது நிரம்பிய தென்கலை ஐயங்கார், ஹரித கோத்திரம், பூராடம் நட்சத்திரம், 12 வருடங்களுக்கு முன் இருதய அறுவைச் சிகிச்சை நடந்து, தற்போது ஆரோக்கியமாக இருக்கும், ஓவியக்கலையில் அறு வருட டிப்ளமோ படிப்பை முடித்துத் தேர்ச்சி பெற்றிருக்கும் பெண்ணிற்குத் தகுந்த வரன் தேவை. பெட்டி எண்: 6156.

• வடமான் ஐயர் கார்க்ய பூரட்டாதி வயது 25 உயரம் 5' 3'' சிவப்பு நிறம் குடும்பப்பாங்கு போபாலில் மத்திய பிரதேஷ் அரசு நிறுவனத்தில் பணிபுரியும் பெண்ணிற்கு வங்கியில் மற்றும் மத்திய அரசு நிறுவனத்தில் பணிபுரியும் மணமகன் தேவை. குடும்ப விவரத்துடன் எழுதவும். பெட்டி எண்: 6157.

• வடமான் ஐயர் கார்க்ய பூராடம் வயது 24, உயரம் 5' 4'' சிவப்பு நிறம், குடும்பப் பாங்கு பி. காம்., ஹிந்தி, ஆங்கிலம் தட்டச்சு, வேலையில்லாத பெண்ணிற்கு வங்கியில் மற்றும், மத்திய அரசு நிறுவனத்தில் அல்லது தனியார் துறை பணிபுரியும் நல்ல குடும்ப மணமகன் தேவை. குடும்ப விவரத்துடன் எழுதவும். பெட்டி எண்: 6158.

• இருதய ஆப்ரேஷன் செய்து இப்போது திடகாத்திரமாக இருக்கும் 26 வயது நிரம்பிய, சிமெண்ட் கம்பெனியில் நிரந்தர பணியில் ரூ. 1500/– பெறும் கவரா நாயுடு மணமகனுக்கு அதே வகுப்பைச் சேர்ந்த மணமகள் தேவை. உட்பிரிவுகள் சம்மதம். ஜாதகத்துடன் விண்ணப்பிக்கவும். பெட்டி எண்: 6159.

• Wanted Non-Shadamarshana Iyengar bride for a bachelor aged 45 doing Turmeric Business. Also alliance for sister aged 38 unemployed fair complexioned. Only Bank LIC need reply Mutual preferred. Contact Box No. 6160.

• சௌராஷ்டிர குலம் (மதுரை பூர்வீகம்) சௌநக கோத்திரம், அவிட்ட நட்சத்திரம், 27 வயது, டி. காம்., மத்திய அரசாங்க ஸ்டெனோவாகப் பணிபுரியும் பெண்ணிற்கு அதே குலத்தைச் சேர்ந்த ரூ. 2000/– க்குமேல் வருமானம் உள்ள பட்டதாரி/டிப்ளமோ வரன் தேவை. ஜாதகத்துடன் தொடர்பு கொள்க. பெட்டி எண்: 6161.

• திருநெல்வேலி சைவ வேளாளர் மணப்பெண்ணிற்கு, பி. ஏ., 27/ 5' 2''/ ஸ்வாதி. அதே இனத்தைச் சார்ந்த கவர்மெண்டு அல்லது கம்பெனியில் பணிபுரியும், பண்புள்ள மணமகன் தேவை. பெட்டி எண்: 6162.

• தெலுங்கு பிராமணாள் விஸ்வாமித்திர கோத்திரம், பூராடம் 31, 5' 8'' மத்திய அரசு ஊழியர் பி. காம். ரூ. 2000/– மாத வருமானமுள்ள வரனுக்கு அரசு அல்லது தனியார் வேலையில் உள்ள மணமகள் தேவை. ஜாதகம் முழுக் குடும்ப விவரம் அவசியம். பெட்டி எண்: 6163.

• சைவ வேளாள பிள்ளை – பி. ஜி. படித்து மத்திய அரசில் டில்லியில் வேலையில் உள்ள 26/174 மணமகனுக்கு அதே வகுப்பைச் சேர்ந்த பட்டப்படிப்புள்ள, வேலையில் உள்ள (அ) இல்லாத தக்க உயரம், சிவப்பு நிறம் உள்ள மணமகள் தேவை. தொடர்பு கொள்ள வேண்டிய முகவரி: ஏ. வேலாயுதம், தில்லைவிடங்கன் போஸ்ட், சிதம்பரம் தாலுகா – 608 102.

• Wanted broad minded educated bride for Vaniar Chettiar Boy aged 30, B.E., (Electronics) working in Multinational Company, Madras as Service Engineer salary Rs.3500/- per month. Amputated one leg just above knee in accident. Contact Box No. 6164.

• Alliance for Tamil Iyer groom 41 years old Assistant Surgeon (Govt. Service) widower with two children 7 & 9 years. Sisters are in the States. Contact Box No. 6165.

• Wanted non-Karki Vadama Bridegroom 35/38 Government employed for bride SSLC/ English Tamil typing higher/ T.T.E. Instructor in institute Madras. Star Bharani Mars in Twelth 31/5'4''. Fair slim domestically trained. Early marriage. Horoscope & details to Box No. 6166.

• Alliance invited for Hindu Kulala Boy aged 29 years, height 180 cms, salary Rs. 3000/- p. m. As production Engineer from Graduate Girl of same caste and fair complexioned. Box No. 6167.

• Alliance invited for well placed Tamil Iyer Srivatsa Vadama Boy, B. Com., 32/5'4'' Moolam Star, employed in private company in Pune. Reply with horoscope and details. Box No. 6168.

• Alliance invited from well-employed grooms for an unemployed Graduate Girl, 27 years, of inter-caste parentage. Box No. 6169.

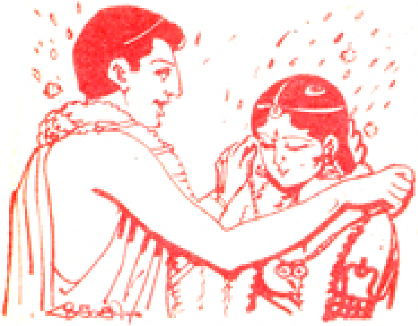
• இந்து வேளாளர், விவாகரத்தான 2000 மாத வருமானம் உள்ள அனாதை ஆரோக்கியமான பெண்ணிற்கு மனிதத்தன்மையுள்ள வாழ்க்கைத் துணை தேவை (35–45 வரை வயது வரம்பு) மனைவியை இழந்த, அல்லது உடல் ஊனமுற்றவர்களுக்கு முன்னுரிமை உண்டு. பெட்டி எண்: 6170.

• வங்கி உத்தியோகம், எம். ஏ., க்ஷத்திரியர் வயது 36, முற்போக்குவாதி, ஹிந்து கலாசாரம் கலந்த மேலை நாகரிகம் தழுவிய ஆங்கிலம் தெரிந்து கற்று உயர்ந்த, வசதி வாய்ப்புக்கள் பெற்ற இளம் விதவை குடும்பம் மட்டும் தொடர்பு கொள்க. குழந்தை இருக்கலாம். பெட்டி எண்: 6171.

• பெங்களூர், வங்கியில் பணிபுரியும் வடமான் – அய்யர் – பரத்துவாஜ – புனர்பூசம், 39 வயது நிரம்பிய சட்டபூர்வமாக விவாகரத்து பெற்ற மாதம் ரூ. 2600/– வருமானமுடைய நல்ல குணம் படைத்த சிறிது போலியோவால் பாதிக்கப்பட்ட நல்ல உடல் நலத்துடன், இரண்டு சிறிய 11, 9½ வயதுடைய புதல்விகளையுடைய மணமகனுக்கு நல்ல குடும்பப்பாங்கான வேலைக்குப் போகின்ற/மாற்றலாகக் கூடிய 32 வயதிற்குட்பட்ட மணமகள் தேவை. உட்பிரிவுகள் சம்மதம். திருமணம் எளிய முறையில் நடத்தித் தரவேண்டும். வரதட்சிணை சீர்வரிசை தேவையில்லை. பெட்டி எண்: 6172.

• அய்யர், வடமாள், ஸ்ரீவத்ஸ கோத்திரம், ரோகிணி நட்சத்திரம் (தோஷமுள்ள ஜாதகம்), 29 வயது, எஸ். எஸ். எல். ஸி., தனியார் நிறுவனத்தில் நிரந்தர வேலையிலுள்ள, நல்ல குடும்பப்பாங்கான பெண்ணிற்கு, சென்னையில் நிரந்தர வேலையிலுள்ள வரனின் ஜாதகங்கள் வரவேற்கப்படுகின்றன. முகவரி: ஆர். நடராஜன், 11, சந்திரசேகரன் தெரு, மந்தைவெளி, சென்னை – 600 028.

• தந்தை வெள்ளாளர், தாய் படையாட்சி, மாற்றத்தக்க அரசுப் பணி, தெலுங்கு விசிட்டர் 30/5' 2''/ 1350/–, விசாகம், துலாம், செவ்வாய் தோஷமற்ற திண்டுக்கல்லில் வசிக்கும் பெண்ணுக்கு நிரந்தர வேலையிலுள்ள மணமகன் தேவை. முற்பட்ட, பிற்பட்ட வகுப்புகள் சம்மதம். லக்ஷ்மி, IOB, சத்தம்பாளையம், வேலாயுதம்பாளையம் – 639 117.



* கனோஜ் பிராமணர், ஹிந்தி, தமிழ் பேசும் 5' 1'' பி. எஸ்ஸி., 30 வயது, அழகான, சிவப்பு நிறம் உள்ள குடும்பப் பெண்ணுக்கு அதே இனத்தில் சென்னைச் சுற்றுப் புறங்களில் பணிபுரியும் வரன் தேவை. மற்ற பிராமணர் வகுப்பில் எந்த உட்பிரிவுள்ள வரன்களும் சம்மதம். பெட்டி எண்: 6173.

* ஸ்ரீவத்ஸ கோத்திரம், தமிழ் ஐயர் வடமான் பிரிவைச் சேர்ந்த 24 வயது, பி. ஏ. படித்த, கேட்டை 1 — ஆம் பாதம், உயரம் 5' 4'' குடும்பப்பாங்கான பெண்ணிற்கு நல்ல குடும்பத்தைச் சேர்ந்த தகுந்த வரன் முப்பது வயதிற்குள் தேவை. வங்கி/அரசாங்கம்/நல்லகம்பெனியில் இருத்தல் வேண்டும். பெட்டி எண்: 6174.

* வடமான், ஸ்ரீ:வத்ஸ கோத்திரம், உத்திர நட்சத்திரம், எஸ். எஸ். எல். ஸி. 5' 2'' சிவந்த நிறம் வேலைக்குச் செல்லாத குடும்பப் பாங்கான 19 வயது பிராமணப் பெண்ணிற்கு வரன் தேவை. விவரங்களுக்கு ஜாதகத்துடன் தொடர்பு கொள்ளவும். பெட்டி எண்: 6175.

* வடமான், ஸ்ரீவத்ஸ கோத்திரம், திருவாதிரை நட்சத்திரம், எஸ். எஸ். எல். ஸி. 5' 4'' சிவந்த நிறம் தனியார் துறையில் டெல்லியில் மாதம் ரூ. 800/— சம்பாதிக்கும் 25 வயது பிராமணப் பையனுக்குப் பெண் தேவை. டெல்லியில் வேலையில் உள்ள பெண்களுக்கு முன்னுரிமை அளிக்கப்படும். ஜாதகத்துடன் தொடர்பு கொள்ளவும். பெட்டி எண்: 6176.

* நற்பண்புகள் நிறைந்த 31 வயதுள்ள பத்மசாலிய செட்டியார் இனத்தைச் சேர்ந்த, தனியார் துறையில் ரூ. 1500/— மாதவருமான முள்ள பட்டதாரி இளைஞருக்கு இதே இனத்தில் பட்டதாரியான நற்பண்புகள் நிறைந்த பெண் தேவை. ஜாதகம், மற்றும் குடும்ப விவரங்களுடன் தொடர்பு கொள்ளவும். பெட்டி எண்: 6177.

* Alliance invited from decently employed well qualified Groom under 32 years with Leukoderma or any minor handicap for Graduate employed Leukoderma Nadar Christian Girl 26, years, 5'2½'' no bar. Box No. 6178.

* பலிஜா நாயுடு 24, 158, ஆயில்யம், செவ்வாய் தோஷமுள்ள நல்ல குடும்பப்பாங்கான, அழகான பட்டதாரி பெண்ணிற்கு படித்த, அரசு, தனியார் மற்றும் தொழில் புரியும் மணமகனின் பெற்றோர்கள் ஜாதகத்துடன் தொடர்பு கொள்ளவும். பெட்டி எண்: 6179.

* திருநெல்வேலி சைவ வெள்ளாள பிள்ளை பையன், டி.எம்.ஈ. படித்து சென்னை துறைமுகத்தில் பணிபுரியும், நற்பண்புகள் நிறைந்த 27/5'7''/2300, மகம் நட்சத்திரம், மணமகனுக்கு சென்னையில் வீட்டுமனையுள்ளது. நல்ல குடும்பத்தைச் சேர்ந்த, படித்த, நல்ல நிறமும், அழகும், நற்பண்புகளும் நிரம்பிய சைவப் பிள்ளை பெண் தேவை. ஜாதகம், குடும்ப விபரத்துடன் விண்ணப்பிக்கவும். பெட்டி எண் 6180.

* மத்திய அரசு வேலை ரூ. 1050/— சிவந்த நிறமும், அழகும் குணமும் நிறைந்த 28 வயது முதலியார் பெண்ணுக்கு, பி.யு.சி. அல்லது பட்டதாரியும் நல்ல வேலையிலுள்ள 32 வயதுக்குள் முதலியார் வகுப்பைச் சேர்ந்த மணமகன் தேவை. பெட்டி எண் 6181.

* Alliance invited from Non-koundinya State or Central Government Employed Girl around 27 for Brahmin Graduate Boy, Tele cmmunication 32/1500, Brahacharanam Star Chadayam. Subsect no bar. Box No. 6182.

* Alliance invited for a Shiva Gothram Mudaliar Girl, 26, Fair looking, B.Com., Working as a Staff in Postal Department drawing salary of Rs. 1200/ month. Preference would be given to Cental Government Employed youths. Apply to Box No. 6183.

* மணமகன்/மணமகள் தேவை. தென்கலை அய்யங்கார் பார்க்கவம். திருவாதிரை. 28/173/எம்.காம்./1000 மாநில அரசில் பணிபுரியும் வரனுக்கு அவரது சகோதரி அஸ்வினி 34/153/பியுசி. அழகு, குணம் குடும்பப்பாங்கு. பெண் கொடுத்து பெண் எடுக்கவும் சம்மதம். பிராமணரில் எல்லா பிரிவுகளும் சம்மதம். பெட்டி எண்: 6184.

* 34 வயது நிரம்பிய வடமான் அய்யர், கேட்டை நட்சத்திரம் கௌசிக கோத்ரம், இண்டர் மீடியட் வரை படித்த வட ஆற்காடு மாவட்டத்தைச் சேர்ந்த உத்யோகத்தில் இல்லாத பெண்ணிற்கும், பெண்ணின் சகோதரன் 31 வயது, திருவோணம், பாங்க் அதிகாரி, 5'8'' பிள்ளைக்கும் தகுந்த வரன் தேவை. பெண்ணும் வரனும் (இரண்டும்) உள்ளவர்கள் மட்டும் எழுதவும். உட்பிரிவுகள் சம்மதம். பெட்டி எண்: 6185.

* Bharadwaja Vathima B.Tech (IIT) software Engineer Reputed Company America Tiruvadhirai. 26/3000 $ perks/173. Early decent marriage. Young handsome smart accomplished talented slim good-looking, good-complexioned respectable family. Graduate Girl horoscope. Box No. 6186.



பரதன் பப்ளிகேஷன்ஸ் பிரைவேட் லிமிடெட் சார்பாகப் பரதன் அச்சகத்தில் ஆசிரியர் பொறுப்பேற்று அச்சிட்டு வெளியிடுபவர்: வி. முரளி. துணை ஆசிரியர்: மஞ்சுளா ரமேஷ்.
நிர்வாகக் காரியாலயம்: ரேஸ்கோர்ஸ் சாலை, கிண்டி, சென்னை — 600 032. போன்: 4 3154 3, 4 34 157 4 34 14 5.
ஆண்டுச் சந்தா — உள்நாடு: ரூ. 4 8/—: வெளிநாடு: கப்பல் தபால் ரூ. 120/—: விமானத் தபால் ரூ. 270/—.
ஆறுமாதச் சந்தா — உள்நாடு: ரூ. 24 /—: வெளிநாடு: கப்பல் தபால் ரூ. 60/—: விமானத் தபால் ரூ. 135/—.

ஆம்லட் ரோல் (கிரி ல்லில் செய்வது)

ஆம்லட் என்றதும் முட்டையில்தான் செய்யலாம் என நினைக்காதீர்கள். காய்கறிகளிலும் செய்யலாம். இதை கிரில் அடுப்பில் செய்தால் மிகவும் ருசியாக இருக்கும்.

வேண்டிய பொருட்கள்:

கடலைப் பருப்பு – 1 கப்,
பெரிய வெங்காயம் – 2,
பச்சை மிளகாய் – 4,
மஞ்சள் பொடி – சிறிதளவு,
நெய் – 50 கிராம்,
சீஸ் – 100 கிராம்,
வேக வைத்த காய்கறிகள் அல்லது நறுக்கிய தக்காளி,
உப்பு – ருசிக்குத் தகுந்தபடி.

செய்முறை:

கடலைப் பருப்பை 2 மணி நேரம் ஊற வைத்து மிருதுவாக நன்றாக அரைக்கவும். வெங்காயத்தையும், ப. மிளகாயையும் மெலிதாக நறுக்கவும். அரைத்த மாவுடன், நறுக்கின வெங்காயம், பச்சை மிளகாய், மஞ்சள் பொடி உப்புப் போட்டுச் சிறிது தண்ணீரும் விட்டுத் தோசை மாவு போன்று கரைக்கவும்.

முதலில் அடுப்பில் தோசைக் கல்லைப் போட்டு நெய்யைத் தடவி, இரண்டு கரண்டி மாவு ஊற்றித் தோசையைப் போன்று பரத்தவும். ஒரு பக்கம் பொன்னிறமாக வெந்ததும், சிறிது சீஸைத் துருவிப் போட்டு வேக வைத்த காய்கறி அல்லது தக்காளித் துண்டுகளைப் போட்டுப் பாயைப் போல் சுருட்டவும்.

பின் அழகாக ஒரு தட்டில் சுருட்டிய ஆம்லெட்டை வரிசையாக வைத்து மீதி உள்ள சீஸைத் தெளித்து க்ரில் அடுப்பில் பத்து நிமிடம் வைத்து எடுத்து, சூடாக மிளகாய் சாஸுடன் பரிமாறவும்.

'க்ரில்' அடுப்பு இல்லாதவர்கள், தோசையை மெதுவாக மறுபுறமும்



ஆம்லட் ரோல் (கிரில்லில் செய்வது)



சீஸ், தக்காளி பீஸ்ஸா

திருப்பிச் சுட வேண்டும். ஆனால் 'கும்மட்டி'த் தணல் கிடைக்கும் பட்சத்தில் ஒரு பாத்திரத்தில் ஆம்லெட்டை அடுக்கி,கும்மட்டியில் வைத்து ஒரு தட்டால் மூடி மேற்புறமும் தணலை வைத்து விடுங்கள். அருமையாக 'ரோஸ்ட்' ஆகிவிடும்.

சீஸ், தக்காளி பிஸ்ஸா

வேண்டிய பொருட்கள்:

வெதுவெதுப்பான நீர் – 1 கப்,
ஈஸ்ட் பவுடர் – 15 கிராம்,
உப்பு – 1 டீஸ்பூன்,
மைதா – 2½ கப்,
சர்க்கரை – 1 தேக்கரண்டி,
உருக்கிய வெண்ணெய் – 2 டேபிள் ஸ்பூன்,

சாஸ்

தக்காளி – 1½ கப் ஜூஸ் – 250 கிராம்),
பூண்டு (சிறிய துண்டாக நறுக்கியது) – 4 துண்டு,
நறுக்கிய வெங்காயம் – ½ கப்,
குடமிளகாய் – 100 கிராம்,
உப்பு – ¼ ஸ்பூன்,
மிளகுப்பொடி – 1 சிட்டிகை,
துறுவிய சீஸ் – 100 கிராம்,

செய்முறை:

1 கப் வெதுவெதுப்பான நீரில் ஈஸ்ட் பவுடர் போட்டு நன்றாகக் கலக்க வேண்டும். பின்பு அதில் மாவு, சர்க்கரை, உப்பு போட்டு நன்றாகக் கலந்து, 5 நிமிடம் அடித்து, அடித்துக் கலக்க வேண்டும். மாவை சாஸ் செய்யும் வரை ஊறவைக்க வேண்டும்.

சாஸ் செய்வதற்குத் தக்காளி ஜூஸுடன் மற்ற பொருட்களைக் கலந்து அடுப்பில் வைத்து ஒரு கப்பாக ஆகும் வரை சுண்ட வைக்க வேண்டும்.



காலிஃபிளவர், மிளகாய், பிரைட் ரைஸ்

பின்பு ஓவனை 450°F-க்குச் சுடவைக்க வேண்டும். பீஸ்ஸா வைக்கும் தட்டை சற்று டால்டாவினால் தடவி விட்டு அதில் பீஸ்ஸா மாவைப் போட்டுக் கையாலேயே தட்ட வேண்டும்.

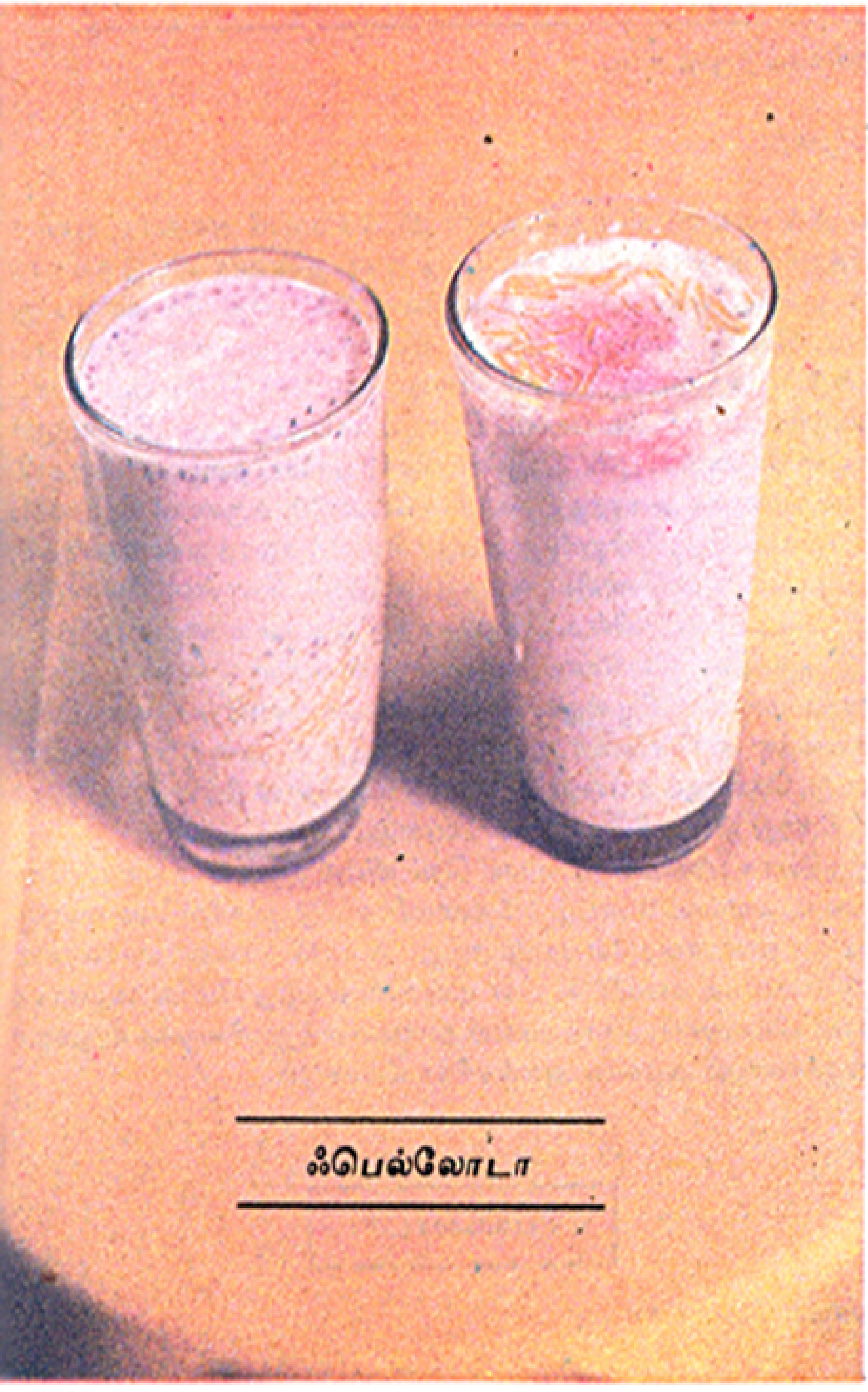
பின்பு அதன் மீது செய்திருக்கும் சாஸைத் தடவ வேண்டும். மேலே தக்காளி, குடமிளகாய் இவற்றை மெல்லிதாகச் சீவி அதை வைக்க வேண்டும். அதன் மேல் சீஸைத் துருவினதை மேலே தூவ வேண்டும். ஓவனில் 20 அல்லது 25 நிமிடம் வைத்து மேலே கரகரப்பாகவும், பொன்னிறமாகவும் வந்தவுடன் எடுத்துச் சூடாகப் பரிமாறவும். இது 6 பேர் சாப்பிடப் போதுமானது. இதைத் தக்காளிக்குப் பதிலாகப் பாலக் கீரையைக் கொண்டும் செய்யலாம்.

ஓவன் இல்லாதவர்கள் குக்கரிலும் செய்யலாம். குக்கரில் மண்ணைப் போட்டுத் தட்டை அதில் வைத்து மூடி போட்டு 'வெயிட்' போடாமல் 25 நிமிடங்கள் வைக்கவும்.

காலிஃப்ளவர், மிளகாய், பிரைட்ரைஸ்

வேண்டிய பொருட்கள்:

காலிஃப்ளவர் – 1 பெரியது.
உருளைக்கிழங்கு – 250 கிராம்.
பச்சை மிளகாய் – 6.
பூண்டு – 6 பல்.
இஞ்சி – சிறிய துண்டு.
எண்ணெய் (டால்டா) – 4 மேசைக்கரண்டி.
நெய் – 2 மேசைக்கரண்டி.
பாஸ்மதி அரிசி – ¼ கிலோ.
மஞ்சள் பொடி – 1 தேக்கரண்டி.
வற்றல் மிளகாய் – 2.
வெங்காயம் – 4.
கொத்துமல்லி – 1 கட்டு.
தக்காளி – 250 கிராம்.
லவங்கம் பொடி செய்தது – ¼ தேக்கரண்டி.



ஃபெல்லோடா

ருசிக்குத் தகுந்த உப்பு

செய்முறை:

காலிஃப்ளவரை உப்புத் தண்ணீர் விட்டுக் கழுவி அதைப் பூ, பூவாக உதிர்த்துக் கொள்ள வேண்டும். அதை ½ கப் தண்ணீர் விட்டு நன்றாக வேக வைத்து எடுத்துக் கொள்ள வேண்டும். பாதி வேகும் போது உப்பும், சிவப்பு மிளகாய் (வற்றல்) விதையில்லாமல் கிள்ளிப் போட வேண்டும். அதனுடன் மஞ்சள் பொடி, லவங்கப் பொடியும் போட வேண்டும். தக்காளி, வெங்காயம் பொடிப் பொடியாக நறுக்கி வைத்துக் கொள்ள வேண்டும். பூண்டு, இஞ்சி, கொத்துமல்லி தழை, ப. மிளகாய் இவற்றை நன்றாக அரைத்துக் கொள்ள வேண்டும். உருளைக் கிழங்கைப் பாதி வேக வைத்து, தோலுரித்து அதைச் சிறு சிறு சதுரத் துண்டுகளாக்கி, உப்பு தடவி, எண்ணெயில் வறுத்து எடுத்துக் கொள்ள வேண்டும். மீதியிருக்கும் டால்டாவில் கூட நெய் கலந்து அடி கனமான பாத்திரத்தில் விட்டு நறுக்கின வெங்காயத்தைப் பொன்னிறமாக வதக்கி, பின்பு அரைத்த மசாலா விழுதைக் கொட்டி வதக்க வேண்டும். கடைசியில் வேகவைத்த காலிஃப்ளவர், தக்காளி, வறுத்த உருளைக் கிழங்கையும் போட்டு, கொஞ்சம் உப்பையும் போட்டு மெலிதான தீயில் சிறிது நேரம் வைத்திருந்து பின்பு கீழே இறக்க வேண்டும்.

இறுதியாக பாஸ்மதி அரிசியை நெய் விட்டு வறுத்து அதில் மசாலா இலையும், லவங்கம் போட்டு 1:2 தண்ணீர் விட்டு குக்கரில் வேக வைத்து அதை ஒரு தாம்பாளத்தில் பரத்தி அத்துடன் காலிஃப்ளவர் மசாலாவை விட்டு லேசாகக் கலக்கி டேபிள் டிஷ்ஷில் வைத்து மேலே அழகாகத் தக்காளி வில்லைகள், கொத்துமல்லி தழைகளைத் தூவி வறுத்த உருளைக் கிழங்குகளையும் அழகாக அலங்கரிக்க வேண்டும்.

ஃபெல்லோடா

வேண்டிய பொருட்கள்:

பால் – 1 லிட்டர்,

சர்க்கரை – 100 கிராம்,
கார்ன் பிளோர் – 50 கிராம்,
சப்ஜா விரை – 2 தேக்கரண்டி,
ரோஸ் எஸென்ஸ் – 2 சொட்டு,
ரோஸ் கலர் – 1 சிட்டிகை,
கேசரி கலர் – 1 சிட்டிகை.

செய்முறை:

சப்ஜா விரையைச் சிறிது தண்ணீரில் ஊற வைக்க வேண்டும். பாலை நன்றாக ஏடுபடியக் காய்ச்சி வெது வெதுப்பாக இருக்கும் போது சர்க்கரை, ரோஸ் எஸென்ஸ், ரோஸ் கலர் போட்டுக் கலந்து மிக்ஸியில் விட்டு நன்றாகக் கலக்க வேண்டும்.

கார்ன் பிளவரைச் சிறிது சாதா பாலில் வெது வெதுப்பாக இருக்கும் போது கலந்து அடுப்பில் மிகவும் குறைந்த தீயில் இரண்டு நிமிடங்கள் கிளறி அதில் கேசரி கலரைப் போட்டு கலக்கவும். அதை சேமியா குழலில் போட்டுப் பிழிந்து எடுத்துக் கொள்ள வேண்டும். இல்லையெனில் 'கார்ன் சேமியா'வும் கடையில் விற்கிறது. அதையே வாங்கி வெந்நீரில் போட்டு எடுக்கலாம்.

ரோஸ் மில்க்கை நீளமான கண்ணாடி டம்ளரில் கொட்டி மேலே கார்ன் பிளவர் சேமியாவை ஒரு டேபிள் ஸ்பூன் போட்டு மேலே ரோஸ் கலரையும் எஸென்ஸையும் கலந்து வைத்து ¼ தேக்கரண்டி மேலே விட்டு மேலே சப்ஜா விரைகள் மிதக்க விட்டு குளிர்பதனப் பெட்டியில் வைத்திருந்து நன்றாகக் குளிர்ந்ததும் சாப்பிட வேண்டும். அல்லது ஐஸ் கட்டிகளை போட்டும் தரலாம். சப்ஜா விரை கோடைக்காலத்திற்கு நல்ல குளிர்ச்சியைத் தரக் கூடியது. உடம்பு உஷ்ணத்தை நீக்கும்.

கட்டா, மீட்டா, காய்கறி ஊறுகாய்

வேண்டிய பொருட்கள்:

காலிஃப்ளவர் (பூக்கள்) – ½ கிலோ,



கட்டா, மீட்டா, காய்கறி ஊறுகாய்



கோபி மஞ்சூரியா

காரட் – ½ கிலோ,
நூல்கோல் – 350 கிராம்,
பட்டாணி – 350 கிராம்,
தக்காளி – 200 கிராம்,
பூண்டு – 35 கிராம்,
இஞ்சி – 35 கிராம்,
முந்திரி – 20 கிராம்,
திராட்சை – 20 கிராம்,
வேர்க்கடலை – 100 கிராம்,
மிளகாய்ப் பொடி – 100 கிராம்,
வெல்லம் – 250 கிராம்,
உப்பு – 75 கிராம்,
வினிகர் – 150 மி. லிட்டர்,
கடுகு எண்ணெய் (அ) நல்லெண்ணெய் – 250 கிராம்,
தனியா பொடி (அ) மசாலா பொடி – 50 கிராம்.

செய்முறை:

காலிஃபிளவர், காரட், நூல்கோல் மூன்றையும் 1'' சதுரத்திற்கு நறுக்கி நன்றாகக் கழுவி ஒரு மெல்லிய துணியில் பரத்தி உலர வைக்க வேண்டும். பட்டாணியை உரித்து, பூண்டை உரித்து, இஞ்சியைத் தோலெடுத்து நீள நீளமாக மெலிதாக நறுக்க வேண்டும்.

ஒரு கடாயில் கடுகெண்ணையைக் காய்ச்சி (கடுகெண்ணெயே ஊறுகாய்க்குச் சிறந்தது. பிடிக்காதவர்கள் நல்லெண்ணெய் சேர்க்கலாம்.) காய்கறித் துண்டங்களைப் போட்டு ஒரு நிமிடம் கழித்து எடுத்து விட வேண்டும். அதே மாதிரி பட்டாணியையும் எண்ணெயில் போட்டு எடுத்து விட வேண்டும். வேர்க்கடலையையும் அதே மாதிரி வறுத்து எடுக்க வேண்டும். எல்லாவற்றையும் தனியாக எடுத்து வைத்துக் கொள்க.

அந்த எண்ணெயிலேயே, தக்காளி, பூண்டு, இஞ்சி போட்டு நன்றாக வதக்கி, மசாலாப் பொடி, மிளகாய்ப் பொடி போட்டு இரண்டு நிமிடம் வைத்து எடுத்துவிட வேண்டும்.

வினிகரில், வெல்லத்தைப் பொடி செய்து போட்டுக் கலக்க வேண்டும்.

ஒரு பாத்திரத்தில் உப்பைச் சேர்த்து எல்லாவற்றையும் கலந்து

கடைசியில் திராட்சை, முந்திரி போட்டுக் கலக்க வேண்டும்.

பின்பு சுத்தமான பாட்டில்களில் போட்டு வைத்து, இரண்டு நாட்கள் கழித்து உபயோகப்படுத்தலாம். இது 6 மாதங்களுக்குக் கெடாமல் இருக்கும்.

கோபி மஞ்சூரியா

தேவையான பொருட்கள்:

காலிஃப்ளவர் – 1½ கப்,
மாவு கலக்க, மைதா – ½ கப்,
சோடா உப்பு – 1 சிட்டிகை,
சர்க்கரை – 1 சிட்டிகை,
உப்பு – வேண்டிய அளவு,
எண்ணெய் பொரிக்க,

கிரேவி

பூண்டு இஞ்சி அரைத்தது – 3 மேசைக்கரண்டி,
பூண்டு அரிந்தது – 1 மேசைக் கரண்டி,
பச்சை மிளகாய் அரிந்தது – 1 மேசைக்கரண்டி,
வெள்ளை வெங்காயம் – 1 மேசைக்கரண்டி,
காலிஃப்ளவர் வேக வைத்த தண்ணீர் – 1 கப்,
உப்பு வேண்டிய அளவு,
தக்காளி, மிளகாய் அரைத்தது – 4 மேசைக்கரண்டி,
சர்க்கரை – 2 தேக்கரண்டி,
மிளகாய்ப் பொடி – 1½ தேக்கரண்டி.

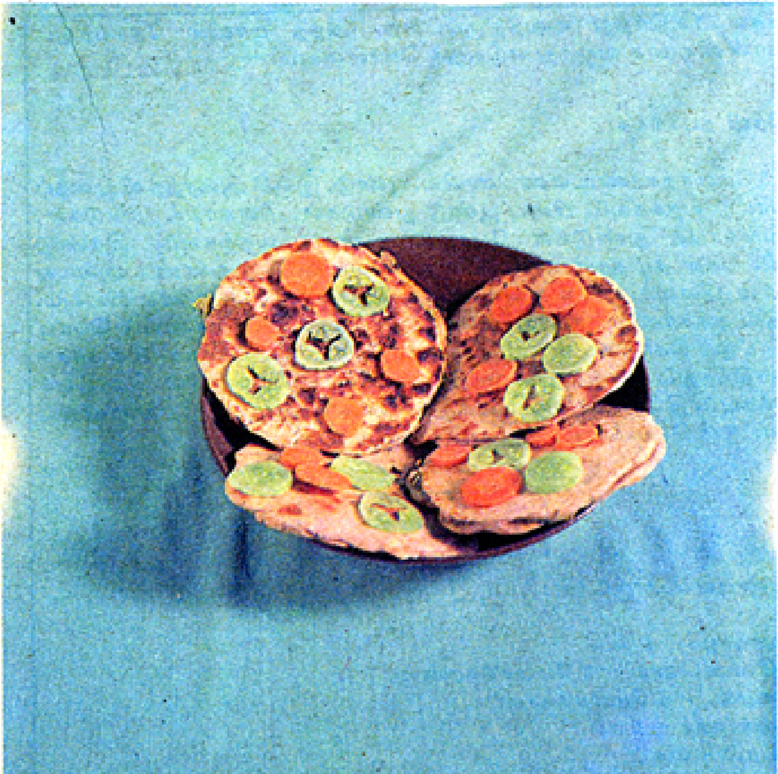
செய்முறை:

காலிஃப்ளவரை உப்புத் தண்ணீரில் கழுவி எடுத்துக் கொள்ள வேண்டும். மைதா, உப்பு, சோடா உப்பு, சர்க்கரை முதலியவற்றைத் தண்ணீர் விட்டு கலந்து பஜ்ஜி மாவு போன்று கலக்கவும்.

வாணலியில் எண்ணெயை வைத்துக் காய்ந்ததும் காலிஃப்ளவர்



மஷ்ரூம் சூப்



தந்தூரி ரொட்டி, காய்கறிகளுடன்

பூக்கள் (உதிர்த்து வைத்திருப்பதை) அந்த மாவில் தோய்த்துப் பொன்னிறமாக வறுத்து எடுத்துக் கொள்ளவும்.

கிரேவி தயாரிக்க:

3 மேசைக்கரண்டி எண்ணெயில், பூண்டு, இஞ்சி அரைத்த விழுதைப் போட்டு வதக்கவும். பின்பு பூண்டு துண்டுகள், மிளகாய்த் துண்டுகள், வெங்காயத் துண்டுகள் போட்டு நன்றாக வதக்கவும். இரண்டு நிமிடங்கள் கழித்துக் காலிஃப்ளவர் வேக வைத்த தண்ணீர் அல்லது கார்ன் பிளவர் கலந்த தண்ணீர் ஒரு கப் ஊற்றிக் கொதிக்க விடவும். அதில் தக்காளி, மிளகாய் அரைத்தது, சர்க்கரை, மிளகாய்ப் பொடி போட்டுக் கொதிக்க விடவும், உப்பும் போடவும். நன்றாக 'திக்'காகக் கொதித்ததும், வறுத்து வைத்திருக்கும் காலிஃப்ளவரில் கொட்டிக் கலக்கவும். இதேபோன்று பனீர் துண்டுகளை வறுத்து இதே கிரேவியில் போட்டும் செய்யலாம். அது பனீர் மஞ்சூரியா.

மஷ்ரூம் சூப்

வேண்டிய பொருட்கள்:

மஷ்ரூம் – 1 கப்,
வெண்ணெய் – 2 மேசைக்கரண்டி,
மைதா – 1 மேசைக்கரண்டி,
தண்ணீர் – 1 கப்,
பால் – 2 கப்,
பாலேடு – ½ கப்,
உப்பு – ½ தேக்கரண்டி,
மிளகுப் பொடி – ½ தேக்கரண்டி,
ஜாபத்திரி – சிறிய துண்டு.

அலங்கரிக்க
கொத்துமல்லி – 1 கட்டு,
எலுமிச்சை – 1 (மெலிதாக சீவவும்)

செய்முறை:

மஷ்ரூம் நன்றாகக் கழுவி துண்டுகளாக்கவும். வெண்ணெயில் 5 நிமிடம் வதக்கவும். மூடி வைத்து மெல்லிய தீயில் 15 நிமிடங்கள் வைக்கவும்.

பின்பு மாவையும், தண்ணீரையும் விட்டுக் கலக்கிச் சிறிது நேரம் மஷ்ரூம் வேக வைத்ததுடன் கொட்டிக் கொதிக்க வைக்க வேண்டும். பின்பு பாலையும் கொட்டி 2 நிமிடம் மெல்லிய தீயில் வைக்க வேண்டும். கடைசியில் பாலேடு, உப்பு, மிளகுப் பொடி கலந்து, ஜாபத்திரித் துண்டுகளைப் போட்டு 2 நிமிடம் மெல்லிய தீயில் வைத்து சூடாக சூப் கிண்ணங்களில் கொட்டி மேலே மெலிதாக அரிந்த எலுமிச்சம் பழத் துண்டுகளையும், கொத்துமல்லித் தழைகளையும் தூவிப் பரிமாறுக.

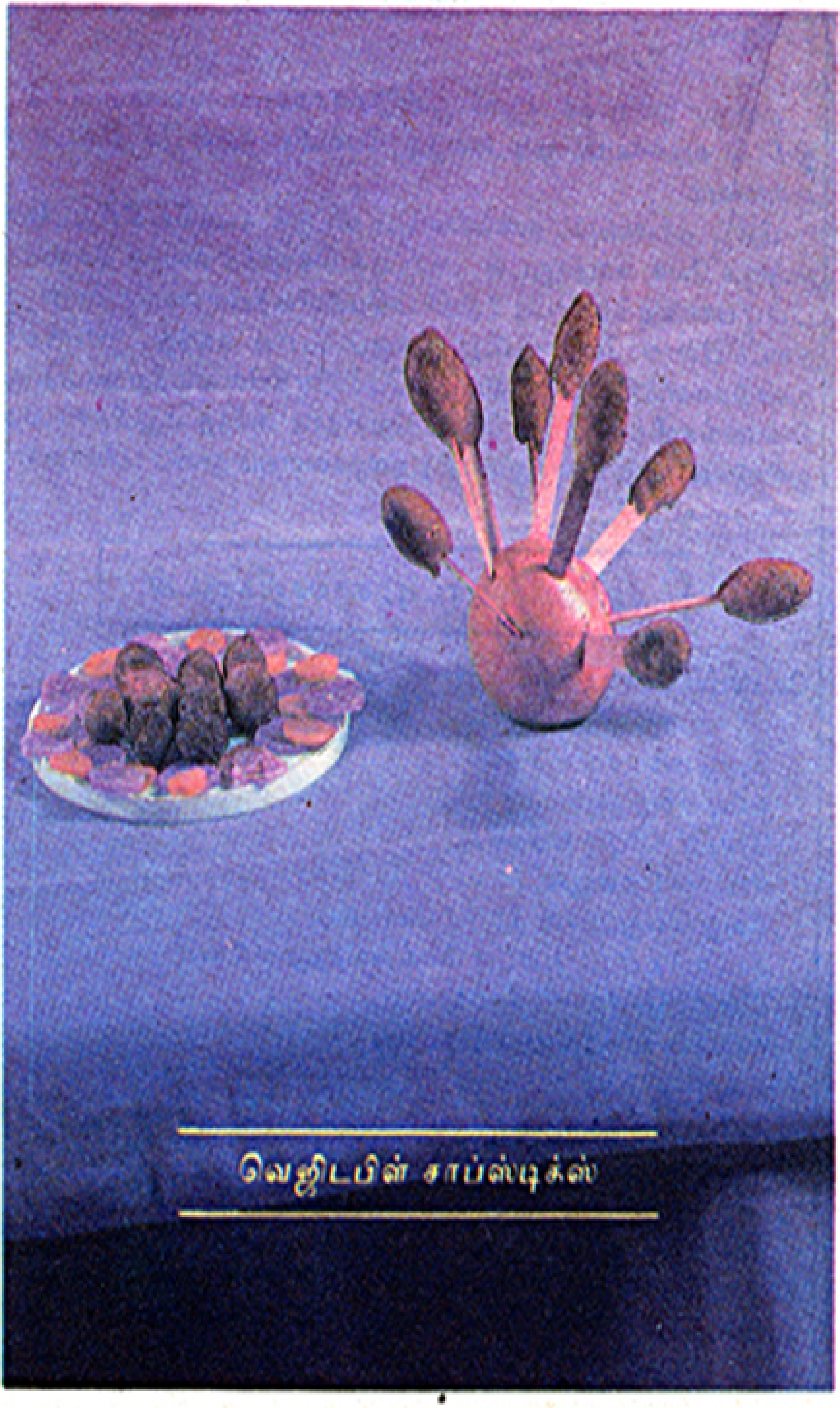
தந்தூரி ரொட்டி, காய்கறிகளுடன்

வேண்டிய பொருட்கள்:

கோதுமை மாவு – 3 கப்,
உப்பு – சிறிதளவு,
சோடா உப்பு – சிறிதளவு,
ஈஸ்ட் – 1 டீஸ்பூன்,
வெது வெதுப்பான நீர் – 1 கோப்பை,
காய்கறி உப்புப் போட்டு வேக வைத்தது – 2 கப்,
மிளகுப் பொடி – ½ தேக்கரண்டி,
எண்ணெய் – 2 மேசைக்கரண்டி,
தந்தூரி அடுப்பு.

செய்முறை:

கோதுமை மாவு, உப்பு, சோடா உப்பு மூன்றையும் நன்றாகக் கலக்கவும். ஈஸ்ட்டை வெது வெதுப்பான நீரில் கலக்கவும். பத்து நிமிடம் கழித்து மாவில் போட்டுக் கலக்கவும். 2 மணி நேரம் நன்றாக ஊறின பின்பு அதைக் கையாலேயே தட்டித் தட்டித் தந்தூரி அடுப்பில் ஒரு



வெஜிடபிள் சாப்ஸ்டிக்ஸ்



வெஜிடபிள் சால்னா

ஜல்லித் தட்டு போன்று உள்ளதின் மீது வைத்து. மேலே காய்கறி வெந்ததை. உப்புடன் இருப்பதால் அதைப் பரப்பி ரொட்டி மேல் வைத்து. மிளகுப் பொடி தெளித்து. தந்தூரி அடுப்பில் வைத்து மூடவும். 5 நிமிடங்கள் கழித்து எடுத்தால் மேலே பொன்னிறமாக வந்திருக்கும். அப்போது எடுத்து விடவும். இது சூடாகச் சாப்பிட நன்றாக இருக்கும். மேலே சீஸ் துருவி அலங்கரித்தால் நன்றாக இருக்கும்.

தந்தூரி அடுப்பு இல்லாதவர்கள் ஒரு நெருக்கமாகப் பின்னிய கம்பி வலையைத் தயாரித்துக் கொள்ளவும். அதை 'கேஸ்' அடுப்பில் வைத்து அப்பளம் சுடுவது போல ரொட்டியைச் சுடவும். ஒரு துணியினால் அழுத்தி அழுத்தி விட உள்ளும், புறமும் நன்றாக வெந்துவிடும்.

வெஜிடபிள் சாப்ஸ்டிக்ஸ்

வேண்டிய பொருட்கள்:

சீஸ் – 25 கிராம்,
சேமியா – 25 கிராம்,
கார்ன் பிளோர் – 1 மேசைக்கரண்டி,
அரிசி மாவு – 2 மேசைக்கரண்டி,
தயிர் – 2 மேசைக்கரண்டி,
மாங்காய்ப் பவுடர் – 1 மேசைக்கரண்டி,
பொரிக்க எண்ணெய்.
ஐஸ்கிரீம் குச்சிகள் – 10,
உப்பு — ருசிக்குத் தகுந்தபடி.
சிகப்பு மிளகாய்ப் பொடி – ருசிக்குத் தக்கபடி.
மிளகுப் பொடி – ருசிக்குத் தக்கபடி.
ரொட்டிப் பொடி – 2 மேசைக்கரண்டி.

அலங்கரிக்க

காரட் – 2,
வெள்ளரி – 2,
சாலட் இலை – 2.

செய்முறை:

அரிசி மாவை 2 மணி நேரம் தண்ணீர் விட்டு பேஸ்ட் போன்று கலக்கித் தனியாக ஊற வைக்க வேண்டும். பின்பு துருவிய சீஸ் 10 கிராம், கார்ன் பிளோர் சேமியா, மிளகாய்ப் பொடி, உப்புப் பொடி, மிளகுப் பொடி, மாங்காய்ப் பொடி, தயிர் எல்லாம் போட்டு நன்றாகக் கலக்கித் தனியாக வைத்துக் கொள்ளவும்.

அடுப்பில், வாணலியை வைத்து எண்ணெய் கொட்டி நன்றாகக் காய்ந்ததும், ஐஸ்கிரீம் குச்சியில் முக்கால் குச்சிக்குக் கலந்த அரிசி மாவைத் தடவி பின் சீஸ் கலவையைத் தடவி பின்னர் ரொட்டிப் பொடியில் புரட்டி எண்ணெயில் போட்டுப் பொரித்து எடுக்கவும்.

ஒரு தட்டில் இவற்றை அழகாக அடுக்கி, காரட், வெள்ளரி வில்லைகளை வைத்து அலங்கரிக்கவும். சாலட் இலைகளையும் அங்கங்கு வைக்கவும். மேலே மீதியுள்ள சீஸைத் துருவி அலங்கரிக்கவும். இதைச் சூடாக, தக்காளி சாஸுடன் பரிமாறவும். அல்லது பார்ட்டிகளில் அலங்காரமாக வைக்கப்படும் உணவு வகைகளின் மேல் இவற்றை நட்டு வைக்கலாம். அவரவர்கள் முதலில் எடுத்துக் குச்சியைப் பிடித்துக் கொண்டு சாப்பிட்டபடியே பேச வசதியாக இருக்கும்.

வெஜிடபிள் சால்னா

நாம் வீட்டில் ஒரு வாரத்திற்குக் காய்கறிகள் வாங்கி வருகிறோம். அதில் கொஞ்சம் கொஞ்சம் அப்படியே மீந்து போய் விடும். வாரக் கடைசியில் எல்லாவற்றையும் சேர்த்து அவியல் செய்து விடுவோம். இதோ இந்தப் புதுமாதிரியான வெஜிடபிள் சால்னாவைச் செய்து உங்கள் குடும்பத்தினரை மகிழ்வுறச் செய்யுங்கள்.

வேண்டிய பொருட்கள்:

பெரிய கத்திரிக்காய் – 1.
பீன்ஸ் – 100 கிராம்.
காரட் – 100 கிராம்.
பச்சைப் பட்டாணி – 100 கிராம்.
முட்டை கோஸ் – 100 கிராம்.

உருளைக்கிழங்கு – 1,
பீர்க்கங்காய் – 1,
கொத்தவரைக்காய் – 100 கிராம்,
காலிஃபிளவர் (சிறியது) – 1,
தக்காளி – 100 கிராம்,
கொத்துமல்லி – 1 கட்டு,
பச்சை மிளகாய், – 50 கிராம்,
இஞ்சி – 50 கிராம்,
எண்ணெய் – 3 தேக்கரண்டி,
கடுகு, சீரகம் – 1 தேக்கரண்டி,
உப்பு, மஞ்சள் – வேண்டிய அளவு.

செய்முறை:

காய்கறிகளைக் கழுவி எல்லாவற்றையும் அரிந்து கொள்ளவும், கொத்துமல்லி, பச்சை மிளகாய், இஞ்சி, பாதி உப்பு இவற்றை அரைக்கவும். அடுப்பில் ஒரு கடாயை வைத்து 3 தேக்கரண்டி எண்ணெயை ஊற்றிக் கடுகு, சீரகம் போட்டுத் தாளிக்கவும். பின்பு பீன்ஸ், கொத்தவரை, காரட், பட்டாணி, நறுக்கினதைக் கொட்டி, சிறிது தண்ணீர் விட்டு வேக வைக்கவும். சிறிது வெந்ததும் மற்ற காய்கறிகளையும் போட்டு, மஞ்சள் பொடி, மீதி இருக்கும் உப்பு, அரைத்த மசாலாவையும் போட்டுக் குறைவான தீயில் வதக்குங்கள். நன்றாக வெந்ததும் தக்காளித் துண்டங்களைப் போட்டுக் கீழே இறக்கிச் சிறிது நேரம் மூடி வைத்து விட்டு, பின் அழகான டேபிள் டிஷ்ஷில் போட்டு மேலே அழகாகச் சிறிது கொத்துமல்லி இலைகளைத் தூவி அலங்கரிக்கவும். இதைச் சப்பாத்திக்கும் தொட்டுக் கொள்ளலாம். சாதத்திற்கும் தொட்டுக் கொள்ளலாம். விருந்தினர் வரும் போது செய்து சாப்பாட்டு மேஜையில் வைத்துப் பரிமாறுங்கள்.

தயாரிப்பு: சாந்தா ராமானுஜம்.

வண்ணப்படங்கள்: ஏ. வி. பாஸ்கர்.

மங்கையர் மலர்

செப்டம்பர் '88

இதழுடன்

புதிதாய்க் கற்றுக் கொள்ளலாமே!

புதிய கைவேலைப்பாட்டுப் பொருட்கள்

— இலவச இணைப்பாக மலருகிறது —

அந்தக் காலக் குடும்ப உறவுகளும், வாழ்க்கை முறையும் இன்றைய இளம் பெண்களுக்கு வேடிக்கையாகக் கூட இருக்கலாம். ஆனால், அன்பு என்னும் ஆணிவேர் எத்தனை அழகாக இருந்திருக்கிறது. ஒரு வயதான பெண்மணி தன் வாழ்க்கை அனுபவத்தை இங்கே எழுதுகிறார்!

எனக்குக் கல்யாணமான பொழுது ஐந்தரை வயது. என் கணவருக்கு ஒன்பதரை வயது. என் கணவர் என் அத்தை மகன். நான் முப்பது நாட்கள் குழந்தையாக இருந்தபொழுது காலமாகி விட்டாளாம் என் தாய். என் தகப்பனார் மறு விவாஹம் செய்து கொண்டார். நாலும் என் அக்கா, அண்ணாவும் என் தாயின் தகப்பனார் வீட்டிலேயே வளர்ந்து வந்தோம்.

என் கணவரும் தன் தாயாரை மூன்றாவது வயதிலேயே இழந்து விட்டார். என் மாமனாரின் தாயார், பாட்டிதான் அவரை வளர்த்தனர். எனது மாமனாரும் இரண்டாவது கல்யாணம் செய்து கொண்டார். என் இளைய மாமியார் என் கணவரை மிகவும் அன்பாக, சொந்த மகன் போலவே நடத்தி வந்தார்.

எங்கள் கல்யாணம் 1919 – இல் நடந்தது. பிறகு, என் இளைய மாமியாருக்கு மூன்று பெண்களும், 5 ஆண்களும் பிறந்தார்கள்.

எங்கள் ஊர் தஞ்சாவூர் ஜில்லா திருக்காட்டுப்பள்ளி அருகே உள்ள ரங்கநாதபுரம் என்ற அழகான சிறிய கிராமம் ஆகும். என் பிறந்தகம் மகாராஜபுரம் ஆகும். (திருவையாறு அருகே) நான் எங்கள் ஊரில் இருக்கும் பள்ளிக்கூடத்தில் மூன்றாம் வகுப்பு வரை படித்தேன். என் கணவர் மகாராஜபுரத்தில் தாத்தா வீட்டில் இருந்து கொண்டு எஸ்.எஸ். எல். சி. வரை படித்தார்.

நான் பள்ளிக்கூடம் போகும்பொழுது, என் கணவர் மாட்டு வண்டியில் திருக்காட்டுப்பள்ளிக்கு பள்ளிக்குப் போவார். அப்பொழுது என் சிநேகிதிகள், "அதோ பாருடி! உன் ஆத்துக்காரர் போறார்" என்று கேலி பண்ணுவார்கள். நான் உடனே பக்கத்தில் எங்காவது ஓடி ஒளிந்து கொள்வேன். வண்டி ரோடு போன பிறகுதான் நான் வெளியே வந்து, பள்ளிக்கூடம் போவேன்.

மேலும் என்னைச் சீண்டுவதற்காகவே என் உறவினர்கள், "உன் ஆத்துக்காரர் முருங்கை மரத்தில் ஏறிக் கையை ஒடித்துக் கொண்டு விட்டார். கால் ஒடிந்து விட்டது" என்று சொல்லுவார்கள். ஒன்றும் புரியாமல் நான் அழுது கொண்டே இருப்பேன்.

என் பெரியம்மா, பாட்டி இருவரும், "பொய் சொல்லுகிறார்கள். அதெல்லாம் ஒன்றும் இல்லை. உன்னைக் கேலி செய்கிறார்கள், அவ்வளவுதான், நீ அழாதே" என்று சொல்லிச் சமாதானம் செய்வார்கள்.

நான் எனது 14–வது வயதில் புகுந்த வீடு போனேன். அதுவரை புகுந்த வீட்டிற்கு நாள் கிழமைகளிலும், லீவு நாட்களிலும் போய் வருவேன்.





நான் அதுவரை என் கணவரிடம் பேசியதே இல்லை. அவர் அருகில் போவதற்குக் கூட பயமாக இருக்கும். நான் அவர் எதிரில் வரக்கூடச் சம்மதிக்க மாட்டார்.

அப்பொழுது நடந்த ஒரு சம்பவம் இன்னும் பசுமையாக என் நினைவிற்கு வருகிறது. பாட்டி கோயிலுக்குப் போயிருந்தார். என் கணவர் மாடியில் படித்துக் கொண்டிருந்தார். என் கணவரிடம் பேச வேண்டும் என்ற ஆசையோ அல்லது பாட்டி வருவதற்குள் பலகாரம் செய்து முடித்து விடலாம் என்ற ஆவலோ, தோன்றி, கொழுந்தன்மார்கள் எங்கோ விளையாடிக் கொண்டிருக்கிறார்கள் என்று நினைத்து, மாடியின் பாதி படி மறைவில் நின்று கொண்டு,

"பலகாரத்திற்கு ரவை உப்புமாவா, அரிசி உப்புமாவா?" என்று கேட்டு விட்டேன்.

அது அவர் காதில் விழுந்ததோ, இல்லையோ, தெரியவில்லை. ஆனால் வாண்டுகள் எங்கிருந்தோ ஓடி வந்து, "அண்ணாவிடம் மன்னி

பேசிவிட்டார்,'' என்று சந்தோஷத்தில் கூச்சல் போட்டு, பாட்டி வந்த பிறகு சொல்லி சொல்லிப் பரிகாசம் செய்தார்கள்.

வெகு நாட்களுக்குப் பிறகு கூட, ''மன்னி! ரவை உப்புமாவா, அரிசி, உப்புமாவா என்று அண்ணாவைக் கேட்டு செய்தாயா?'' என்று சொல்லிச் சொல்லிச் சிரிப்பார்கள். அதை இப்பொழுது நினைத்தாலும் ஆனந்தமாகவும், சிரிப்பாகவும் இருக்கிறது. இந்தக் காலத்தில் கல்யாணத்திற்கு முன்பே பொண்ணும், பிள்ளையும் ஒருத்தருக்கொருத்தர் பேசி சிரித்து வெளியே கூடப் போய் விடுகிறார்கள். அதையும் பார்க்கிறேன். சில தினங்களுக்குப் பிறகு என் கணவர் படிப்பதற்குத் திருச்சிக்குப் போய் விட்டார். நாங்கள் (பாட்டி, கொழுந்தன்மார்கள்) மறுபடியும் ரங்கநாதபுரத்திற்கே வந்து விட்டோம். என் வயதொத்த, மற்றும் சிறிய கொழுந்தன்மார்களுடனும், என் பாட்டியின் அன்பினாலும், என் இளைய மாமியார் ஆதரவுடன் நடத்தியதாலும், என் கணவரின் படிப்புக்குத் தொந்தரவு இருக்கக் கூடாது என்று நினைத்ததாலும் அவர் படிப்பு முடியும் வரை வீட்டு வேலை செய்வதிலும், பெரியவர்களுக்குச் சேவை, சிறியவர்களின் தேவைகளைச் செய்வதிலுமாக நான் சந்தோஷமாகக் கவனத்தைச் செலுத்தி இருந்து வந்தேன்.

என் கணவர் பி. ஏ. முடித்து விட்டு ஊருக்கு வந்த பிறகு, என் நாத்தனாரின் கல்யாணம் நடந்தது. அப்பொழுதுதான் நான் கர்ப்பம்



தரித்தேன். அந்தக் குழந்தை பிறந்த பத்து நாட்களில் இறந்து விட்டது. அதன் பிறகு என் கணவர் மதராஸில் சட்டப் படிப்பு முடித்து விட்டு வந்த பிறகு, இரண்டாவது குழந்தையை உண்டானேன்.

கொழுந்தன்மார்கள் என்னிடம் மிகவும் பிரியமாக இருப்பார்கள். நான் தாய் வீட்டிற்குப் போய் இருந்தால், நான் திரும்பும் நாட்களை வெகு ஆவலாக எதிர்பார்த்துக் கொண்டிருப்பார்கள். நான் தாய் வீட்டுக்குப் போன சில நாட்களுக்குள்ளாகவே என்னை அழைத்துப் போக என் மாமனார் வீட்டிலிருந்து வண்டி வந்துவிடும். என் பெரியம்மாவும் உடனே, பெரிய சம்சாரி வீட்டு மகள் போகிறாள் என்று கூடை கூடையாக பக்ஷணம் செய்து அனுப்புவார்.

அந்தக் காலத்தில், பெரிய வீட்டு பெண்களானாலும், வீட்டு வாசலில் வண்டியில் வந்து இறங்கும் வழக்கமில்லை. ஒரு பர்லாங் தூரத்திலே வண்டியை நிறுத்தி நடந்துதான் வீட்டிற்குப் போக வேண்டும். நான் வண்டியில் வரும் சமாச்சாரம் தெரிந்து என் கொழுந்தன்மார்கள் ஒரு பர்லாங் தூரத்திற்கே வந்து, ''மன்னி! என்ன பக்ஷணம் கொண்டு வந்தாய்?'' என்று வண்டியைச் சுற்றிலும் நின்று கொள்ளுவார்கள். அந்த இனிப்பான நாட்களை அவர்கள் இப்பொழுதும் நினைத்துக் கொள்ளுகிறார்கள்.

பிறகு என் கணவர் வக்கீல் தொழில் செய்ய மதுரை வந்தார். நான் இரண்டு குழந்தைகளுடன் தனிக்குடித்தனம் செய்ய மதுரை வந்தேன். 12 வருடங்கள் கழித்து மூன்று பிள்ளைகளைப் பெற்றேன். எனக்குப் பெண் குழந்தை இல்லையே என்ற குறை இருந்தாலும், நாத்தனார்களே எனக்குப் பெண்கள் என்று சமாதானமடைந்தேன்.

என் புகுந்த வீட்டிலும் சரி, பிறந்த வீட்டிலும் சரி, மன வேற்றுமை இல்லாமல், ஒற்றுமையாக, சந்தோஷமாகவே இருந்து வருகிறோம். 25 வருடம் வக்கீல் தொழில் நடத்தி வந்த என் கணவர், தம் தந்தை அவருக்குப் பாகம் கொடுத்த கூத்தூர் என்ற கிராமத்தில் சொந்த விவசாயம் பண்ணுவதற்காகக் கூத்தூர் வந்து விட்டோம்.

என் கொழுந்தன்மார்கள், ஓரகத்திகள், நாத்தனார்கள், என் இளைய தங்கை, என் அக்கா குடும்பத்தினர்கள் யாவரும் என் குடும்பத்தினரிடம் மிகுந்த பாசம் வைத்திருக்கிறார்கள். எந்த ஒரு விசேஷமானாலும் நாங்கள் இல்லாமல் நடத்துவதே இல்லை. நாங்கள்தான் (நானும், என் கணவரும்) எங்கள் குடும்பத்திற்கே வயதான தம்பதிகளாக இருக்கின்றோம். அதனால் எங்கள் அன்பும், ஆசிகளும் எல்லோருக்

மங்கையர் மலர்

ஆகஸ்டு '88

சமைக்க...
ருசிக்க...
சாப்பிட..!

இலவச
இணைப்பு

பசியில்லாக் குழந்தைகளுக்கு, பூண்டு ஒரு பல், சிறிது ஓமம், வேப்பங் கொழுந்து, வெற்றிலை அரை இலை இவற்றை அரைத்து நீர் சேர்த்து வடி கட்டிக் குழந்தைகளுக்கு தர வாயு குறை யும். நன்கு பசி எடுக்கும். இது சிலருக்குத் தெரியும். பலருக்குத் தெரியாது.

— விசாலாட்சி.





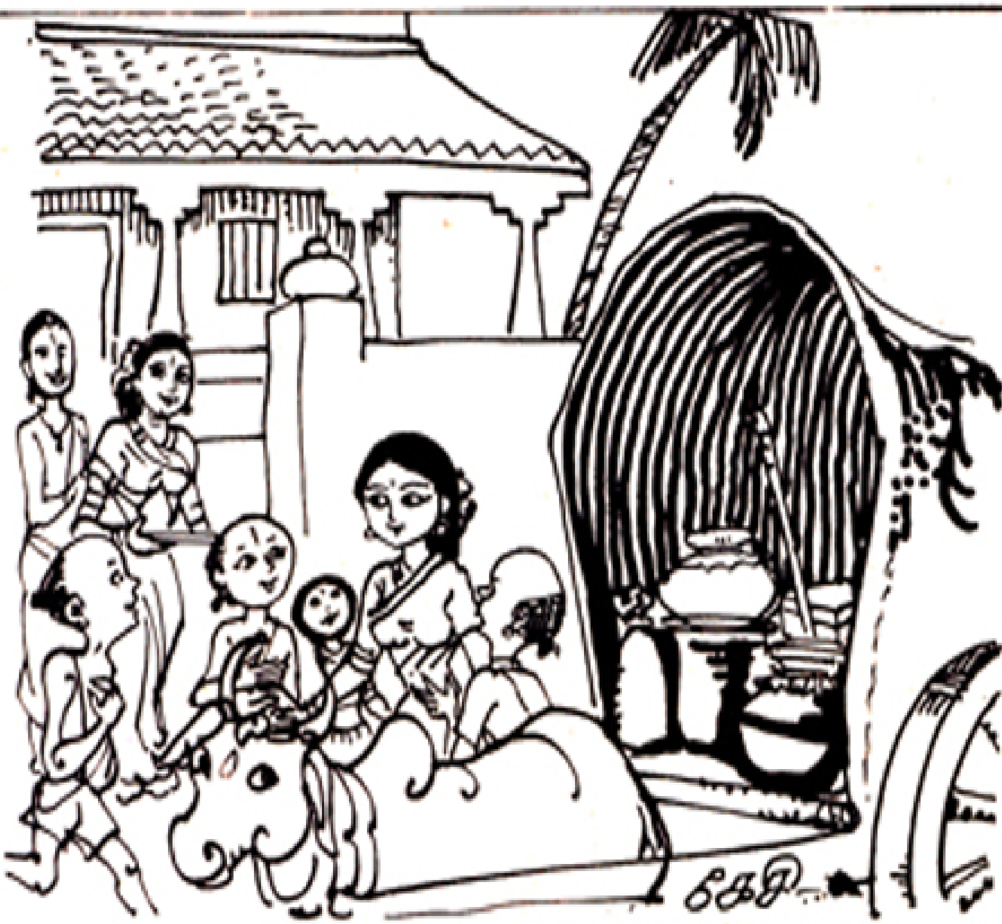
சமையலுக்கு கோஸ் நறுக்க வேண்டு மானால் மிக்ஸியில் போட்டு ஒரு சுற்று சுற்றி எடுத்தால் ஒரே அளவில் கோஸ் துருவல் கிடைத்து விடும். அப்படி மிக்ஸி இல்லாதவர்கள் உருளைக் கிழங்கு சிப்ஸ் சீவும் கட்டையில் கோஸைச் சீவினால் எளிதில், விரைவில், ஒரே அளவில் கோஸ் துருவல் கிடைத்து விடும்.

— பாலா.

லெமன் ரைஸுக்கு, எலுமிச்சம் பழத் திற்குப் பதில் மாங்காயை (பச்சையாக) கேரட் துருவலில் துருவிப் போட்டு, மற்ற படி லெமன் ரைஸுக்குப் போடும் கடுகு, க. பருப்பு, மி. வற்றல், மஞ்சள் தூள் தாளித்துப் பிசைந்து பாருங்கள். கண்ணுக்கு லெமன் ரைஸ் போலவே இருப்பதோடு சுவையும், மாறுதலான மணமும் கொண்டதாக நன்றாக இருக் கும்.

— பாலா.





கும் தேவைப்படுகின்றன. நாங்களும் எங்கள் வயதைப் பொருட்படுத்தாது, எல்லா விசேஷங்களுக்கும் போய் வருகிறோம்.

எனது 4 மகன்களும், மருமக்களும் ஆதரவாகவும், மரியாதையாகவும் நடத்துகிறார்கள். என் கணவரும் என்னைக் கடிந்து கொண்டோ, நாங்கள் சண்டை பிடித்தோ எனக்கு நினைவு இல்லை. நானும் அவர் இஷ்டத்திற்கு விரோதமாக நடந்து கொண்டது இல்லை. எனக்குத் தற்சமயம் 75 வயது ஆகிறது. அடுத்த வருடம் என் கணவருக்கு 80 வயது பூர்த்தி ஆகிறது.

எல்லோரும் இன்புற்றிருக்க நினைப்பதுவே அல்லாமல்
வேறொன்றறியேன் பராபரமே.

என்றபடி எல்லோரும் எங்களை மாதிரியே ஆரோக்கியமாகவும், சந்தோஷமாகவும், ஒற்றுமையுடனும் இருக்க அருள வேண்டும் என்று தினமும் பகவானிடம் வேண்டிக் கொள்கிறேன்.

— மீனாம்பாள்.

அதிக விலையுள்ள ஊதுபத்திகளை வாங்குவதை விட, விலை குறைந்த சாதாரண ஊதுபத்திகளை வாங்கி, நமக்கு விருப்பமான வாசனையுள்ள சென்டை ஊதுபத்திகளில் தடவி வைத்துக் கொளுத்தினால் பூஜை அறை 'கும்' மென்று மணம் வீசும். இதனால் நிறைய லாபம் கிடைப்பதோடு, ஊதுபத்திகளையும் கணிசமாக கொளுத்தி வைக்க முடிகிறது. இது என் அனுபவத்தில் கண்ட உண்மை.

— உமா.



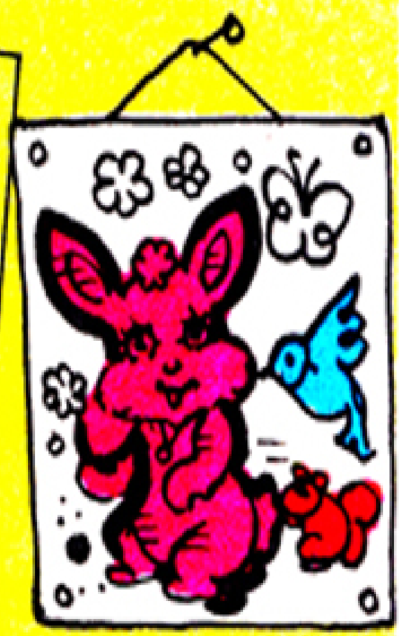


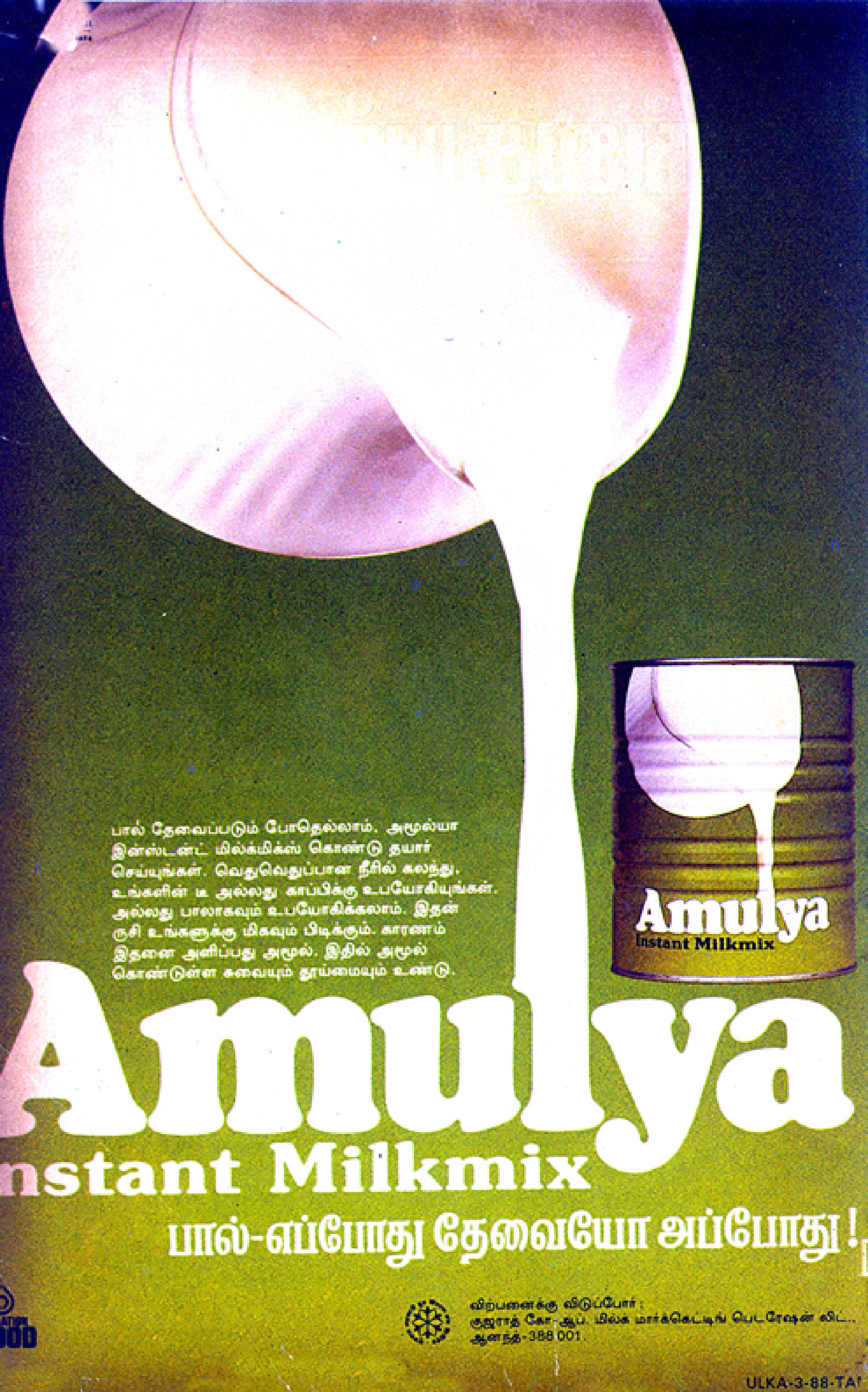
பச்சைப் புதினாவைத் துவையல் செய்யும் போது மிளகும் சேர்த்து அரைத்துப் பாருங்கள், சுவையை!

— பானுநகர் பர்வதி.

டி.வி. டப்பாவில் வரும் பாகிங்க் மெடீரியலை வீணாக்க வேண்டாம். லைட் கலரில் துணி வாங்கி, அதன் மேல் அழகான இயற்கைக் காட்சி அல்லது தண்ணீர் குடம் தூக்கும் மங்கை இந்த மாதிரி டிசைனில் அழகாக எம்ப்ராய்டரி செய்து, பாகிங்க் மெடீரியல் தெரியாதவாறு துணியை ஒட்டி பின் பக்கமாக பின் செய்து விடவும். எம்ப்ராய்டரி தெரியாதவாறு, ஸ்டிக்கர் வாங்கிக் கூட ஒட்டி விடலாம். சுவரில் மாட்டுங்கள்.

— கௌரி.





Amulya
Instant Milkmix
பால் தேவைப்படும் போதெல்லாம், அமூல்யா
இன்ஸ்டண்ட் மில்க்மிக்ஸ் கொண்டு தயார்
செய்யுங்கள். வெதுவெதுப்பான நீரில் கலந்து,
உங்களின் டீ அல்லது காப்பிக்கு உபயோகியுங்கள்.
அல்லது பாலாகவும் உபயோகிக்கலாம். இதன்
ருசி உங்களுக்கு மிகவும் பிடிக்கும். காரணம்
இதனை அளிப்பது அமூல். இதில் அமூல்
கொண்டுள்ள சுவையும் தூய்மையும் உண்டு.
Amulya
nstant Milkmix
பால்-எப்போது தேவையோ அப்போது!
விற்பனைக்கு விடுப்போர்:
குஜராத் கோ-ஆப். மில்க் மார்க்கெட்டிங் பெடரேஷன் லிட்.,
ஆனந்த்-388 001.
ULKA-3-88-TA